فرن الميكروويف

دليل المستخدم

MC35J8088**

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 1 4/3/2015 4:29:29 PM

المحتويات

استخدام هذا الدليل ٣

فيما يلي الرموز المستخدمة في هذا الدليل: ٣

إرشادات السلامة ٤

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة ٤

التركيب ١٢

الأدوات المرفقة ١٢
مكان التركيب ١٥
الصينية الدوارة ١٥

الصيانة ١٦

التنظيف ١٦
الاستبدال (الإصلاح) ١٧
العناية في حالات عدم الاستخدام لفترات طويلة ١٧

ملاحظات قبل بدء التشغيل ١٨

السّاعة ١٨
تشغيل/إيقاف الصوت ١٩
توفير الطاقة ١٩
نظرة عامة على طاقة الميكروويف ٢٠
أدوات الطهي الخاصة بالميكروويف ٢١

عمليات الطهي ٢٣

لوحة التحكم ٢٣
الوضع اليدوي ٢٦
الوضع الآلي ٣٣
وظائف خاصة ٣٥

الطهي بأسلوب ذكي ٣٧

الطهي التلقائي ٣٧
الطهي اليدوي ٤٥
سريع وسهل ٥٧

استكشاف المشكلات وحلها ٥٨

تعليمات الفحص ٥٨
رموز المعلومات ٦٥

المواصفات الفنية ٦٦

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 2 4/3/2015 4:29:29 PM

استخدام هذا الدليل

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات مهمة حول الطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

فيما يلي الرموز المستخدمة في هذا الدليل:

⚠ تحذير

الممارسات العشوائية أو غير الآمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.

⚠ تنبيه

الممارسات العشوائية أو غير الآمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو تلف بالممتلكات**.

ملاحظة

تلميحات أو مقترحات أو معلومات مفيدة تساعد المستخدمين في التعامل مع المنتج.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 3 4/3/2015 4:29:29 PM

إرشادات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتباع احتياطات السلامة دائمًا.

قبل استخدام الفرن، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

وظيفة الميكروويف فقط

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب استخدامه في الأماكن التالية:

- مجموعة المطابخ الموجودة بالمحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- البيوت الملحقة بالمزارع؛
- بواسطة نزلاء الفنادق والاستراحات والبيئات السكنية الأخرى؛
- أماكن النوم وتناول الفطور.

تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء الإرشادات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيدًا المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 4 4/3/2015 4:29:29 PM

تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف والصيانة التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال أقل من ٨ سنوات ودون الخضوع للإشراف.

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي، واترك باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها؛ لذا يجب توخي الحذر عند عند الإمساك بالحاوية.

تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات طعام الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 5 4/3/2015 4:29:29 PM

إرشادات السلامة

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.

يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.

يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.

يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط (في وضع حر)، ويجب عدم وضعه في خزانة.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 6 4/3/2015 4:29:29 PM

وظيفة الفرن فقط - اختياري

تحذير: عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.

يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 7 4/3/2015 4:29:29 PM

إرشادات السلامة

السلامة العامة

⚠ تحذير

يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.

لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.

يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.

لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.

يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.

قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.

لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.

عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.

لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.

لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.

لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.

تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.

لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.

لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.

تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.

قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.

لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.

ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.

لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.

لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 8 4/3/2015 4:29:29 PM

لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.

لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.

يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.

لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.

لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.

⚠ تنبيه

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات.

قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.

السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.

لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.

حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.

لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.

لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.

استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 9 4/3/2015 4:29:30 PM

إرشادات السلامة

حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.

قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.

لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.

ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)

يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 10 4/3/2015 4:29:30 PM

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف. (وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

أ. يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

ب. لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

ج. لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

١) الباب (تعرّضه للثني)

٢) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

د. يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

أ. وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

ب. كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

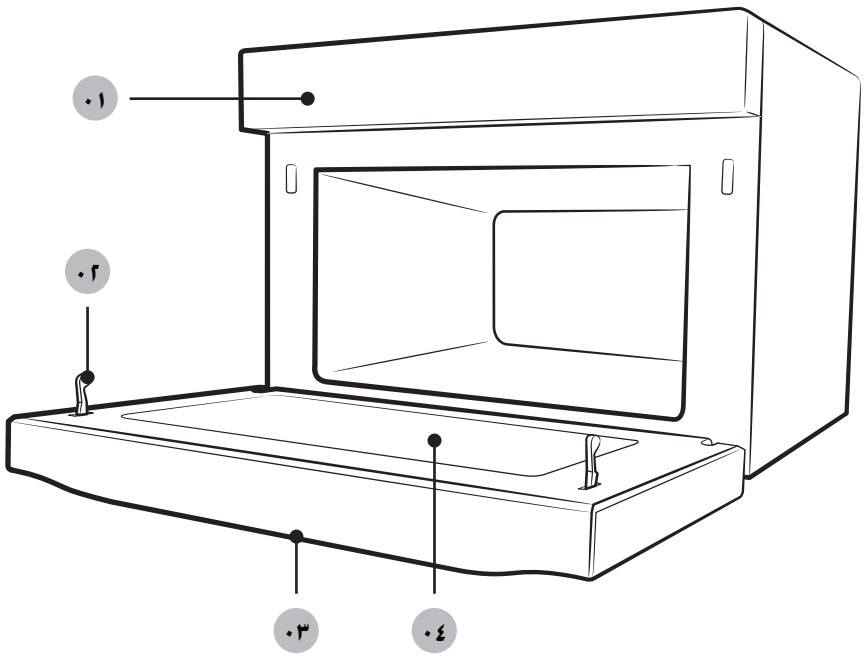
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 11 4/3/2015 4:29:30 PM

التركيب

الأدوات المرفقة

تأكد أن جميع الأجزاء والملحقات مرفقة في عبوة المنتج. إذا كانت لديك مشكلة تتعلق بالفرن أو الملحقات، فاتصل بخدمة عملاء Samsung المحلي أو اتصل ببائع التجزئة.

نظرة عامة على ميزات الفرن



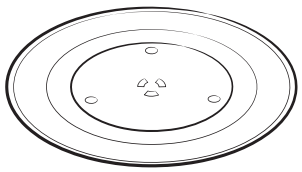
٠١ لوحة التحكم
٠٢ قفل أمان باب
٠٣ مقبض الباب
٠٤ الباب

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 12 4/3/2015 4:29:30 PM

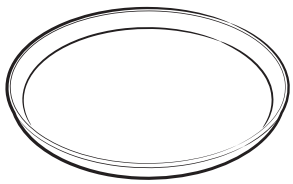
الأدوات الإضافية

تُرفق مع الفرن ملحقات مختلفة لمساعدتك على تحضير أنواع متنوعة من الطعام.

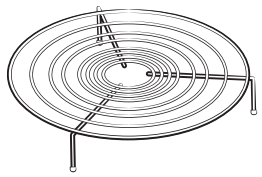
الحلقة الدوارة



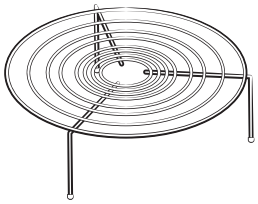
الصينية الدوارة



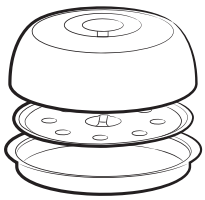
طبق التحمير



الحامل السفلي



الحامل العلوي



وحدة الطهي بالبخار

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 13 4/3/2015 4:29:30 PM

التركيب

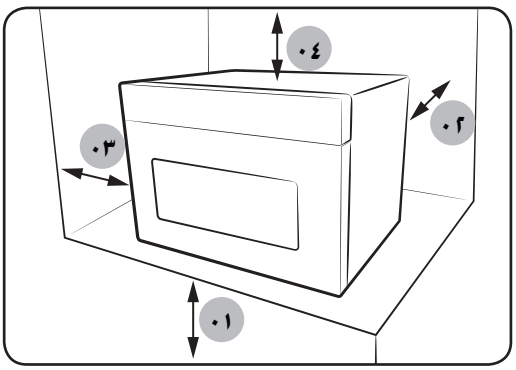
الحلقة الدوارة	توضع في منتصف قاعدة الفرن لتدعم الصينية الدوارة.
الصينية الدوارة	توضع على الحلقة الدوارة مع تعشيق مركزها في أداة التدوير. وتعمل كقاعدة للطهي.
الحوامل	استخدم أحد هذه الحوامل على النحو المناسب لطهي طبقين في آنٍ واحد. ضع الطبق الأصغر على الصينية الدوارة، والآخر على الحامل المحدد. يمكنك استخدام هذه الحوامل في الشي بالنقل الحراري أو الطهي المجمَّع. **ملاحظة** لا تستخدم حوامل سلكية مع الوضع ميكروويف.
طبق التحمير	ضعه على الصينية الدوارة. يُستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام، أو تحمير الفطائر المحلاة أو البيتزا.
وحدة الطهي بالبخار	وحدة الطهي بالبخار هي عبارة عن مجموعة مكونة من غطاء مصنوع من الفولاذ غير القابل للصدأ وصينية طهي بالبخار وطبق تحمير. وهي مصممة خصيصًا للطهي بالبخار. وتُستخدم لتحمير الطعام مثل عجائن الفطائر المحلاة والبيتزا مع الوضع ميكروويف أو الشي بالنقل الحراري.

ملاحظة

- لا تشغّل الفرن دون وضع الصينية الدوارة على الحلقة الدوارة.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 14 4/3/2015 4:29:30 PM

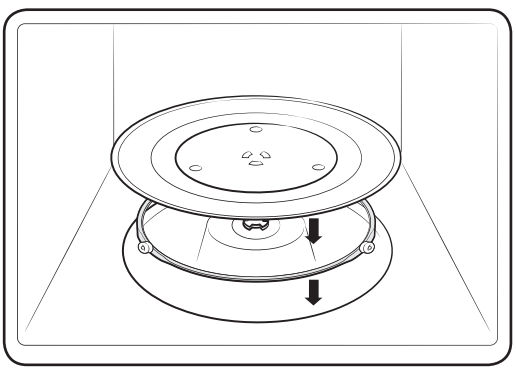
مكان التركيب



٠١ ارتفاع ٨٥ سم عن الأرض
٠٢ ١٠ سم من الجدار الخلفي
٠٣ ١٠ سم من الجانب
٠٤ ٢٠ سم من أعلى

- ضع الفرن فوق سطح أملس ومسطح يرتفع عن الأرض حوالي ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن.
- عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم على الأقل من الجهة الخلفية والجانبين ومسافة ٢٠ سم من الجهة العلوية.
- يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار أفران ميكروويف أخرى أو مدفأة.
- التزم بمواصفات مصدر الطاقة الخاصة بهذا الفرن. استخدم كبلات التمديد المعتمدة فقط في حالة الضرورة.
- امسح الجدران الداخلية وقفلي الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام الفرن للمرة الأولى.

الصينية الدوارة



قم بإزالة كافة مواد التغليف من داخل الفرن. وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 15 4/3/2015 4:29:31 PM

الصيانة

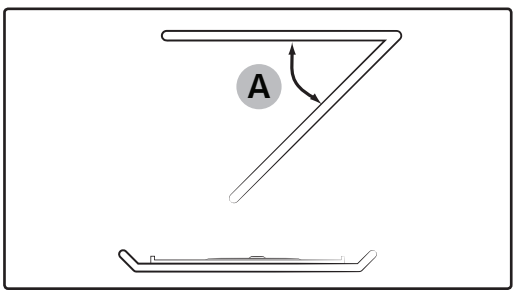
التنظيف

نظف الفرن بشكل منتظم لمنع تراكم القاذورات فوقه الفرن أو داخله. كما يجب عليك العناية بالباب وقفله والصينية الدوارة والحلقة الدوارة (في الطُرز المتوفرة بها هذه العناصر فقط).
في حالة تعذر الفتح أو الإغلاق بسهولة، تحقق أولاً من عدم تراكم قاذورات على قفلي الباب. واستخدم قطعة قماش ناعمة مبللة بماء وصابون لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية للفرن، ثم اشطفها وجففها جيدًا.

لإزالة القاذورات الصعبة والروائح الكريهة من داخل الفرن

١. ضع كوبًا به عصير ليمون مخفف في منتصف الصينية الدوارة.
٢. وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.
٣. بعد اكتمال دورة التسخين، انتظر حتى يبرد الفرن، ثم افتح الباب ونظف حجيرة الفرن.

للتنظيف داخل الطُرز ذات السخان المتأرجح



لتنظيف الجهة العلوية من حجيرة الفرن، قم بخفض عنصر التسخين العلوي بزاوية ٤٥ درجة (A) كما هو موضح بالصورة. سيسهل ذلك تنظيف الجزء العلوي. عند الانتهاء، أعد عنصر التسخين العلوي إلى وضعه الأصلي.

⚠ تنبيه

- حافظ على نظافة الباب وقفله وتأكد من إمكانية فتح الباب وإغلاقه بسهولة. وإلا فقد يتأثر عمر الفرن سلبًا.
- يجب عدم سكب ماء في فتحات تهوية الفرن.
- لا تستخدم أي مواد كاشطة أو كيماوية للتنظيف.
- بعد كل مرة يتم استخدام فيها الفرن، استعمل منظفًا مخففًا لتنظيف حجيرة الفرن بعد انتظار مدة كافية ليبرد الفرن.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 16 4/3/2015 4:29:31 PM

الاستبدال (الإصلاح)

⚠ تحذير

لا يحتوي الجزء الداخلي لهذا الفرن على أي أجزاء قابلة للإزالة بواسطة المستخدم. لذا يرجى عدم محاولة استبدال محتويات الفرن أو إصلاحه بنفسك.

- إذا واجهتك أي مشكلة مع المفصلات و/أو الأقفال و/أو الباب، فاتصل بفني مختص أو مركز خدمة Samsung المحلي للحصول على دعم فني.
- إذا أردت استبدال مصباح الإضاءة، فاتصل بمركز خدمة Samsung المحلي. ويرجى عدم استبداله بنفسك.
- إذا واجهتك أي مشكلة مع الجسم الخارجي للفرن، فافصل سلك التيار الكهربائي من مصدر الطاقة، ثم اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.

العناية في حالات عدم الاستخدام لفترات طويلة

- إذا كنت لا تستخدم الفرن لفترة زمنية طويلة، فافصل سلك التيار الكهربائي وانقل الفرن إلى موقع جاف وخالٍ من الأتربة. فقد تؤثر الأتربة والرطوبة المتراكمة داخل الفرن على أدائه.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 17 4/3/2015 4:29:31 PM

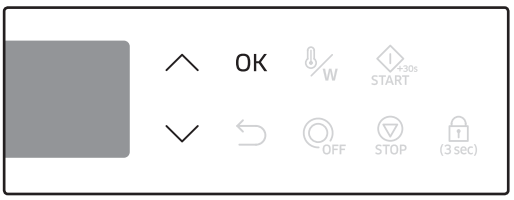
ملاحظات قبل بدء التشغيل

هناك مكونان يجب معرفتهما قبل بدء تنفيذ وصفة الطعام مباشرةً. يمكنك ضبط/تغيير الساعة أو مؤقت المطبخ وفقًا لاحتياجاتك وذلك قبل بدء أي وضع للطهي أو خلاله.

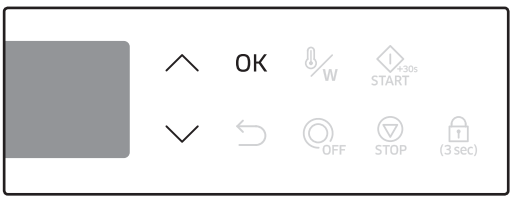
الساعة

يجب ضبط التوقيت الصحيح للساعة لضمان صحة العمليات التلقائية.

١. قم بتشغيل الفرن، ثم انتظر عدة ثوانٍ حتى الدخول في حالة الاستعداد. فيومض عنصر الساعة.



٢. استخدم أزرار الأسهم لضبط الساعة، ثم اضغط على **OK (موافق)**. فيومض عنصر الدقيقة.



٣. استخدم أزرار الأسهم لضبط الدقيقة، ثم اضغط على **OK (موافق)**.

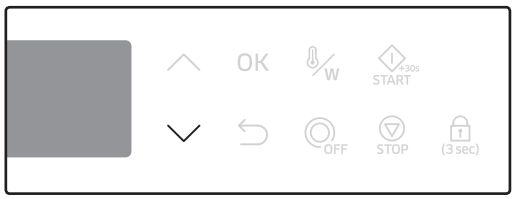
ملاحظة

- لتغيير الوقت الحالي فيما بعد، اضغط مطولاً على السهم لأعلى (^) لمدة ٣ ثوانٍ، ثم اتبع الخطوات الموضحة أدناه.
- لا يمكن تغيير وقت الساعة أثناء عمليات الطهي.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 18 4/3/2015 4:29:32 PM

تشغيل/إيقاف الصوت

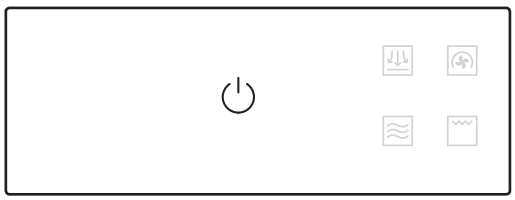
يمكنك تشغيل أو إيقاف تشغيل نغمة المفتاح أو صوت التنبيه أو المنبه. ويتوفر هذا الإعداد في حالة الاستعداد فقط (عند عرض الوقت الحالي).



لكتم الصوت، اضغط مطولاً على ∨ لمدة ٣ ثوانٍ.
فيظهر الرمز "**OFF (إيقاف)**" على شاشة العرض.

لإلغاء كتم الصوت، اضغط مطولاً على ∨ مرة أخرى لمدة ٣ ثوانٍ.
فيظهر الرمز "**ON (تشغيل)**" على شاشة العرض.

توفير الطاقة



لتقليل معدل استهلاك الطاقة، اضغط على ⏻ لمدة ثانية واحدة.
ويتوفر هذا الإعداد في حالة الاستعداد فقط
(عند عرض الوقت الحالي).

ملاحظة

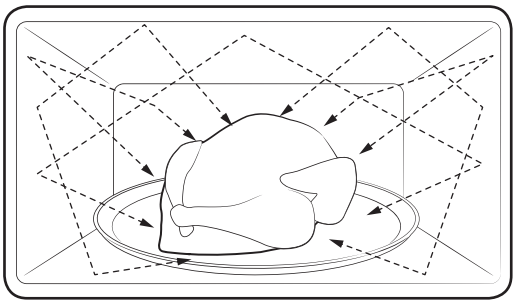
- عند ضبط الفرن بعد مرور ٥ دقائق من عدم إجراء المستخدم لأي عملية، يقوم الفرن بإلغاء أي عملية جارية، ويدخل في حالة الاستعداد.
- إذا تم إيقاف الفرن مؤقتًا لمدة تزيد عن ٢٥ دقيقة أثناء الطهي، يدخل الفرن في حالة الاستعداد.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 19 4/3/2015 4:29:32 PM

ملاحظات قبل بدء التشغيل

نظرة عامة على طاقة الميكروويف

أشعة الميكروويف هي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. يستخدم الفرن الماجنترون المضمّن لتوليد أشعة ميكروويف تستخدم في طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساوٍ باستخدام نظام التوزيع الدوار. ولذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام أشعة الميكروويف حتى عمق ٢,٥ سم تقريبًا. بعد ذلك، تتشتت أشعة الميكروويف داخل الطعام مع مواصلة الطهي.

٣. تتأثر مدة الطهي بحالات الطعام التالية:
- الكمية والكثافة
- رطوبة المحتوى
- درجة الحرارة الأولية (خاصةً في حالة تجمد الطعام)

ملاحظة

يحتفظ الطعام المطهي بالحرارة داخله بعد اكتمال عملية الطهي؛ لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في هذه الدليل لضمان طهي الطعام بشكل متساوٍ حتى الجزء الداخلي منه.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 20 4/3/2015 4:29:32 PM

أدوات الطهي الخاصة بالميكروويف

يجب أن تسمح أدوات الطهي التي تستخدم مع وضع "الميكروويف" بأن تتخلل أشعة الميكروويف الطعام وتنتشر خلاله. هذا وتنعكس أشعة الميكروويف بواسطة معادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس. لذلك، لا تستخدم أدوات للطهي مصنوعة من المواد المعدنية. استخدم أدوات الطهي التي تحتوي على علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف فهي آمنة دائمًا لاستخدامها مع الميكروويف. للحصول على معلومات إضافية حول أدوات الطهي المناسبة، راجع الدليل الآتي وضع كوبًا من الماء أو بعض الطعام على القرص الدوار.

المتطلبات:

- قاع مستوٍ وجوانب قائمة
- غطاء محكم الغلق
- إناء متوازن بشكل جيد ومزود بمقابض يقل وزنها عن وزن الإناء نفسه

الخامات		مسموح باستخدامها مع الميكروويف	الوصف
ورق الألمونيوم		△	يُستخدم مع الوجبات صغيرة الحجم لحمايتها من النضح الزائد. قد يحدث شرر إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات مفرطة منه.
طبق التحمير		○	لا يُستخدم لمدة أكثر من ٨ دقائق في حالة التسخين المسبق.
الأواني الصينية أو الفخارية		○	تعد الأواني الخزفية والفخارية الخام والمطلية والصينية آمنة دائمًا مع الميكروويف، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة		○	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة	الأكواب أو الأوعية المصنوعة من مادة البوليستيرين	○	قد يتسبب التسخين الزائد في صهرها.
	الأكياس الورقية أو الصحف	×	قد تحترق.
	الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	×	قد يتسبب في حدوث شرر.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 21 4/3/2015 4:29:32 PM

ملاحظات قبل بدء التشغيل

الخامات		مسموح باستخدامها مع الميكروويف	الوصف
الأدوات الزجاجية	أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	○	آمنة الاستخدام مع الميكروويف ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
	الأدوات الزجاجية الرقيقة	○	قد تتعرض الأواني الزجاجية الرقيقة للكسر أو الشرخ بسبب التسخين السريع.
	البرطمانات الزجاجية	○	مناسبة للتدفئة فقط. يجب إزالة الغطاء قبل الطهي.
المعادن	الأطباق	×	قد تتسبب في حدوث شرر أو نشوب حريق.
	كيس فريزر برباط سلكي	×	
الورق	الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	○	تُستخدم في طهي الطعام لفترات قصيرة. فهي تمتص الرطوبة الزائدة.
	الورق المعاد تصنيعه	×	قد يتسبب في حدوث شرر.
البلاستيك	الأواني	○	تُستخدم الأوعية المصنوعة من البلاستيك الحراري فقط. قد يحدث التواء لبعض أنواع الأوعية البلاستيكية أو ربما يتغير لونها عند استخدامها في درجات الحرارة المرتفعة.
	الورق الحراري	○	يُستخدم الورق الحراري للحفاظ على الرطوبة بعد الانتهاء من الطهي.
	أكياس الفريزر	△	تُستخدم الأكياس التي تحتمل درجة الغليان أو الأكياس الصالحة للاستخدام في الأفران فقط.
الورق الشمعي أو الدهني		○	يُستخدم للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

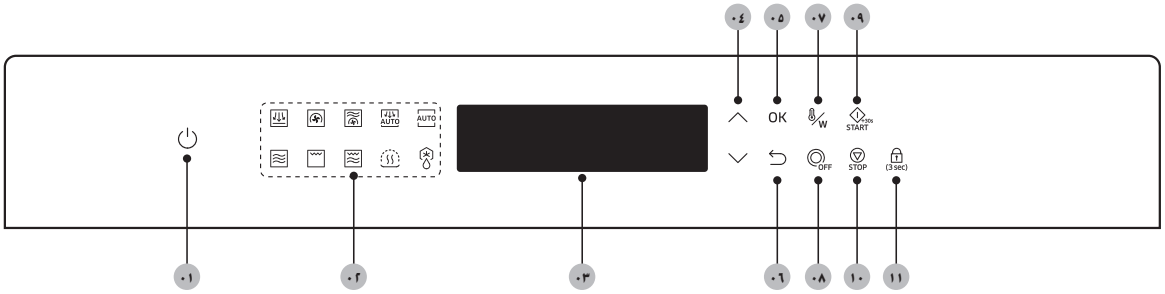
○ : آمن الاستخدام مع الميكروويف △ : يستخدم بحذر × : غير آمن الاستخدام مع الميكروويف

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 22 4/3/2015 4:29:32 PM

عمليات الطهي

لوحة التحكم

تتوفر اللوحة الأمامية بتشكيلة متنوعة من الخامات والألوان. ولتحسين مستوى الجودة، يخضع المظهر الخارجي للفرن إلى التغيير دون إشعار مسبق.



٠١ **الطاقة**	اضغط على هذا الزر لتشغيل الفرن أو إيقاف تشغيله.
٠٢ **لوحة الوظائف**	اضغط على هذا الزر لتحديد وضع أو وظيفة الطهي المطلوبة.
٠٣ **شاشة العرض**	تُظهر المعلومات اللازمة للوظيفة أو الإعدادات المحددة.
٠٤ **أعلى/أسفل**	استخدم هذا الزر لضبط قيمة الإعداد الخاصة بتحديدك.
٠٥ **OK (موافق)**	اضغط على الزر لتأكيد إعداداتك.
٠٦ **الخلف**	اضغط على هذا الزر للعودة إلى الإعداد الافتراضي.
٠٧ **درجة الحرارة/مستوى الطاقة**	استخدم هذا الزر لتغيير درجة الحرارة أو مستوى الطاقة.
٠٨ **الصينية الدوارة**	اضغط على هذا الزر لتبديل تشغيل الصينية الدوارة وإيقاف تشغيلها.
٠٩ **تشغيل**	اضغط هذا الزر لبدء عملية الطهي. ويُستخدم أيضًا لتسخين الفرن تسخينًا مسبقًا سريعًا بأقصى مستوى للطاقة.
١٠ **إيقاف**	اضغط على هذا الزر لإيقاف عملية. ويُستخدم أيضًا لإلغاء الوضع الحالي.
١١ **التأمين ضد عبث الأطفال**	اضغط مطولاً على هذا الزر لمدة ٣ ثوانٍ للتنشيط أو إلغاء التنشيط. ويتوفر الزر التأمين ضد عبث الأطفال في حالة الاستعداد فقط.

ملاحظة

- **حالة الاستعداد**: بعد مرور ٥ دقائق من عدم إجراء المستخدم لأي عملية على لوحة التحكم، يدخل الفرن في حالة الاستعداد فقط عند عرض الوقت الحالي. وبعد مرور ٢٥ دقيقة أخرى من عدم إجراء أي عملية، يدخل الفرن في حالة الإيقاف.
- **حالة الإيقاف**: عند إعادة تشغيل الفرن بعد إيقاف تشغيله، تضيء الأزرار ذات الصلة بآخر إجراء للمستخدم فقط. للتبديل إلى حالة الاستعداد، اضغط على الزر **الطاقة** مرة أخرى.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 23 4/3/2015 4:29:33 PM

عمليات الطهي

نظرة عامة على الوظائف

الوظيفة			نطاق درجة الحرارة	درجة الحرارة الافتراضية	الحد الأقصى للوقت
الوضع اليدوي		الهواء الساخن	١٦٠ - ٢٣٠ درجة مئوية	٢٠٠ درجة مئوية	٦٠ دقيقة
			تعمل وظيفة الهواء الساخن نفس عمل النقل الحراري. ومع ذلك، تعمل أجزاء التسخين على توليد حرارة أشد، وتوزيع تيار هوائي أقوى داخل الفرن. وصُممت هذه الوظيفة خصيصًا لتسريع وتيرة الطهي مع الاحتفاظ بجودة المذاق أو تحسينها.		
		النقل الحراري	٤٠ - ٢٣٠ درجة مئوية	١٨٠ درجة مئوية	٦٠ دقيقة
			تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة التي تتوزع بالتساوي داخل الفرن بواسطة مروحة النقل الحراري. ويُفضل استخدام هذا الوضع مع الأطعمة المجمدة أو الخبز.		
		(ميكروويف + نقل حراري)	٤٠ - ٢٠٠ درجة مئوية ١٠٠ - ٤٥٠ واط	١٨٠ درجة مئوية ٤٥٠ واط	٦٠ دقيقة
			تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة، ثم توزعها مروحة النقل الحراري داخل الفرن، وتعززها الطاقة المنبعثة من الميكروويف.		
		الميكروويف	١٠٠ - ٩٠٠ واط	٩٠٠ وات	٩٠ دقيقة
			تعمل الطاقة المنبعثة من الميكروويف على طهي الطعام أو تسخينه دون تغيير شكله أو لونه.		
		الشواية	١٨٠ درجة مئوية	١٨٠ درجة مئوية	٦٠ دقيقة
			استخدام هذا الوضع لشي الأطعمة كاللحم مثلاً.		
		ميكروويف + شواية	١٨٠ درجة مئوية ١٠٠ - ٦٠٠ واط	١٨٠ درجة مئوية ٦٠٠ واط	٦٠ دقيقة
			تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة التي تعززها الطاقة المنبعثة من الميكروويف.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 24 4/3/2015 4:29:33 PM

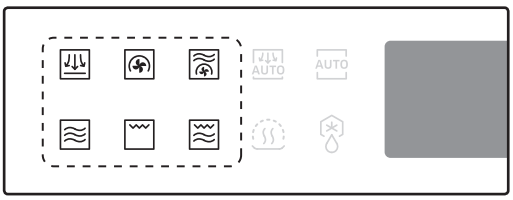
الوظيفة			نطاق درجة الحرارة	درجة الحرارة الافتراضية	الحد الأقصى للوقت
الوضع الآلي		الهواء الساخن التلقائي	لتلبية متطلبات مستخدمي وضع الهواء الساخن لأول مرة. يوفر الفرن ١٠ برامج تلقائية.		
		تلقائي	يوفر الفرن للطهاة المبتدئين إجمالي ٢٥ برنامجًا تلقائيًا للطهي.		
		فك التجميد السريع	يوفر الفرن ٥ برامج لفك التجميد من أجل راحتك.		
وظائف خاصة		الاحتفاظ بالسخونة	٥٠ - ٨٠ درجة مئوية	٦٠ درجة مئوية	٣ ساعات
			استخدم هذه الوظيفة فقط للاحتفاظ بسخونة الأطعمة التي تم طهيها توًا.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 25 4/3/2015 4:29:34 PM

عمليات الطهي

الوضع اليدوي

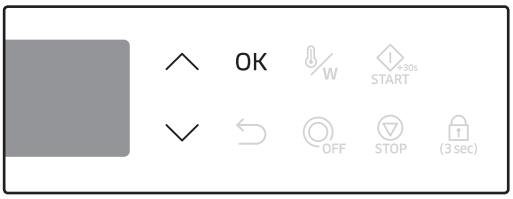
الخطوة ١. تحديد الوضع



من لوحة الوظائف، اضغط على **الوضع اليدوي**، على سبيل المثال **النقل الحراري**.

فيومض عنصر درجة الحرارة الافتراضية (أو مستوى الطاقة).

الخطوة ٢. ضبط درجة الحرارة أو مستوى الطاقة



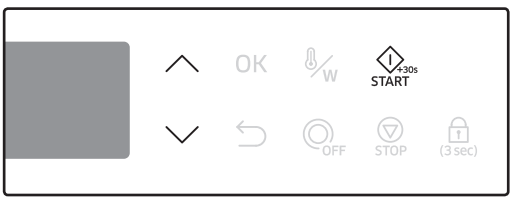
استخدم الزرين ∧ / ∨ لضبط درجة الحرارة الافتراضية (أو مستوى الطاقة). عند الانتهاء، اضغط على **OK (موافق)** للانتقال إلى عناصر الوقت.

ملاحظة

يتم ضبط مستوى الطاقة وفقًا لدرجة الحرارة المضبوطة، ما لم يُذكر خلاف ذلك.

إذا لم يتم تحديد مستوى الطاقة أو درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ، ينتقل الفرن إلى جلسة مدة الطهي.

الخطوة ٣. تعيين وقت الطهي

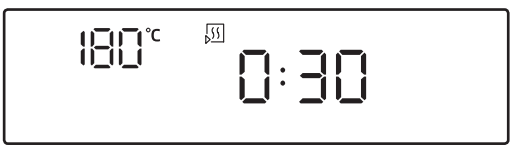


استخدم الزرين ∧ / ∨ لضبط مدة الطهي. عند الانتهاء، اضغط على **تشغيل** (30s START).

ملاحظة

يمكنك ضبط مدة الطهي بعد التسخين المسبق.

الخطوة ٤. التسخين المسبق



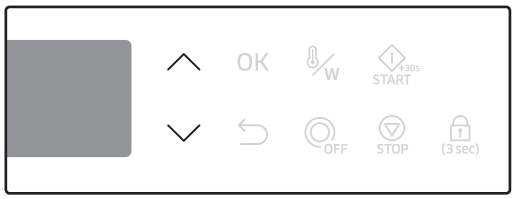
يبدأ الفرن عملية التسخين المسبق حتى يصل إلى درجة الحرارة المضبوطة. عند اكتمال العملية، يُصدر الفرن صوت تنبيه، ويختفي المؤشر .

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 26 4/3/2015 4:29:35 PM

⚠ تنبيه

- استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام دائمًا.
- قد يعمل فرن الميكروويف لمدة ٥ دقائق حتى يتم تبريده عندما تكون درجة حرارة تجويف الفرن عالية بعد الطهي. وسيتم عرض ✳.

لتغيير مدة الطهي أثناء عملية الطهي



استخدم الزرين ∧ / ∨ لضبط مدة الطهي.
وسيتم تطبيق تغييراتك على الفور. ويستأنف الفرن عملية الطهي بالإعدادات الجديدة.

لتغيير درجة الحرارة أو مستوى الطاقة أثناء عملية الطهي

١. اضغط على W.
فيومض عنصر درجة الحرارة (أو مستوى الطاقة).

٢. استخدم الزرين ∧ / ∨ لضبط درجة الحرارة (أو مستوى الطاقة).
ثم اضغط على **OK (موافق)** أو W لتأكيد تغييراتك.

لإيقاف عملية

اضغط على **إيقاف** (STOP) مرة واحدة لإيقاف العملية. أو مرتين لإلغاء الوضع الحالي. والدخول في حالة الاستعداد.

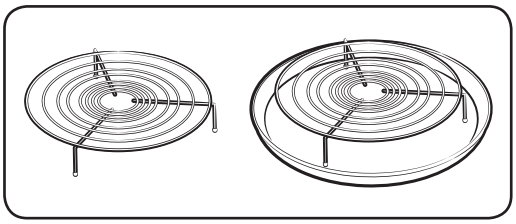
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 27 4/3/2015 4:29:36 PM

عمليات الطهي

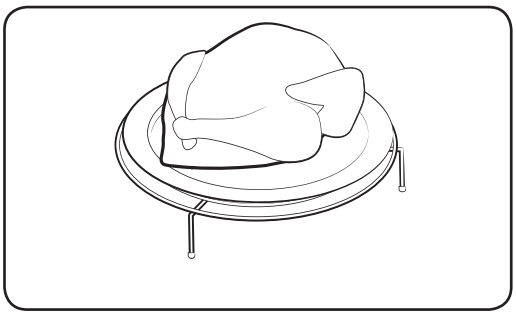
الهواء الساخن

تعمل وظيفة الهواء الساخن نفس عمل النقل الحراري. ومع ذلك، تعمل أجزاء التسخين على توليد حرارة أشد، وتوزيع تيار هوائي أقوى داخل الفرن. وصُممت هذه الوظيفة خصيصًا لتسريع وتيرة الطهي مع الاحتفاظ بجودة المذاق أو تحسينها. ويمكنك استخدام الحامل السفلي، أو الحامل السفلي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة.

الخطوة ١	الخطوة ٢	الخطوة ٣	الخطوة ٤
الهواء الساخن	**درجة الحرارة**	**مدة الطهي**	**التسخين المسبق**



١. ضع الحامل السفلي، أو الحامل السفلي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة.



٢. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب، وضع الوعاء على الحامل، ثم أغلق الباب.

٣. اتبع الخطوات من ١ إلى ٤ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة **٢٦**.

٤. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

⚠ تنبيه

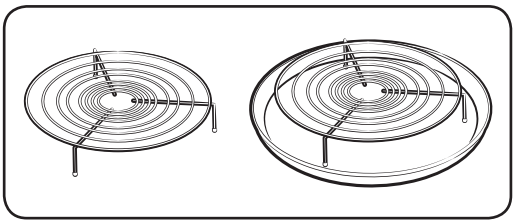
لا تستخدم هذا الوضع لخبز أرغفة الخبز، أو طهي الحلوى. فيمكن أن تؤدي الحرارة الشديدة إلى احتراق الطبقة العليا من الأطعمة.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 28 4/3/2015 4:29:36 PM

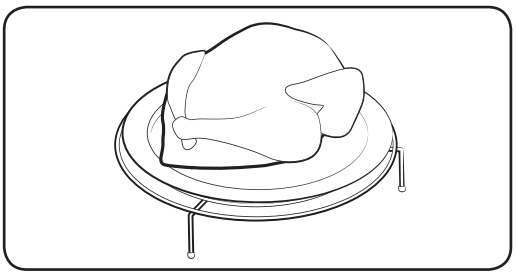
النقل الحراري

تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة التي تتوزع بالتساوي داخل الفرن بواسطة مروحة النقل الحراري. ويمكنك استخدام الحامل السفلي، أو الحامل السفلي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة. استخدم هذا الوضع لتحضير جميع أنواع البسكويت والكعك والخبز وكعك الفاكهة وعجينة الشو والسوفليه.

الخطوة ١	الخطوة ٢	الخطوة ٣	الخطوة ٤
النقل الحراري	**درجة الحرارة**	**مدة الطهي**	**التسخين المسبق**



١. ضع الحامل السفلي، أو الحامل السفلي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة.



٢. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب، وضع الوعاء على الحامل، ثم أغلق الباب.

٣. اتبع الخطوات من ١ إلى ٤ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة ٢٦.

٤. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

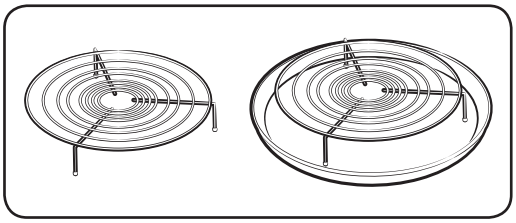
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 29 4/3/2015 4:29:36 PM

عمليات الطهي

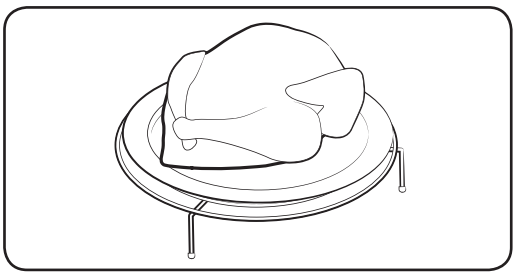
(ميكروويف + نقل حراري)

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن، مما يؤدي إلى تقليص مدة الطهي، وإنتاج طعام بطبقة سطحية محمرة هشة. استخدم هذا الوضع مع جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن وأطباق المحمصات والكيك الإسفنجي وكعك الفاكهة الخفيف والفطائر والخضراوات المحمصة والخبز.

الخطوة ١	الخطوة ٢	الخطوة ٣	الخطوة ٤
(ميكروويف + نقل حراري)	> درجة الحرارة ومستوى الطاقة	> مدة الطهي	> التسخين المسبق



١. ضع الحامل السفلي، أو الحامل السفلي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة.



٢. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب، وضع الوعاء على الحامل، ثم أغلق الباب.

٣. اتبع الخطوات من ١ إلى ٤ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة ٢٦.

٤. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

⚠ تنبيه

لا تستخدم سوى أوعية الطهي القابلة للاستخدام داخل الفرن مثل الأوعية الزجاجية أو الخزفية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية.

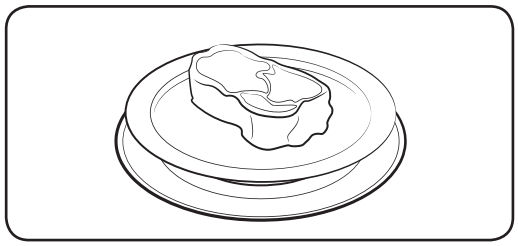
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 30 4/3/2015 4:29:36 PM

الميكروويف

أشعة الميكروويف هي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة من الميكروويف على طهي الطعام أو تسخينه دون تغيير شكله أو لونه.

- استخدم أدوات الطهي آمنة الاستخدام مع الميكروويف فقط.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣		الخطوة ٤
الميكروويف	>	**مستوى الطاقة**	>	**مدة الطهي**	>	-



١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف، ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.
٢. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة ٢٦.
٣. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

التشغيل البسيط

لتسخين الطعام بطريقة بسيطة لمدة زمنية قصيرة بأقصى طاقة (٩٠٠ واط)، حدد **ميكروويف**، ثم اضغط على **تشغيل** (START/+30sec).

مستوى الطاقة

المستوى	النسبة المئوية (٪)	الطاقة الناتجة (واط)	الوصف
عالي	١٠٠	٩٠٠	استخدم هذا المستوى لتسخين السوائل.
عالي منخفض	٨٣	٧٥٠	استخدم هذين المستويين للتسخين والطهي.
عالي متوسط	٦٧	٦٠٠	
متوسط	٥٠	٤٥٠	استخدم هذين المستويين لطهي اللحوم وتسخين الخضروات.
منخفض متوسط	٣٣	٣٠٠	
فك التجميد	٢٠	١٨٠	استخدم هذا المستوى لفك التجميد قبل الطهي.
منخفض	١١	١٠٠	استخدم هذا المستوى لفك تجميد الخضروات.

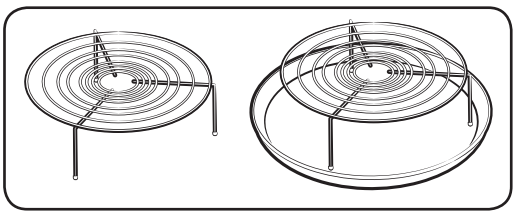
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 31 4/3/2015 4:29:36 PM

عمليات الطهي

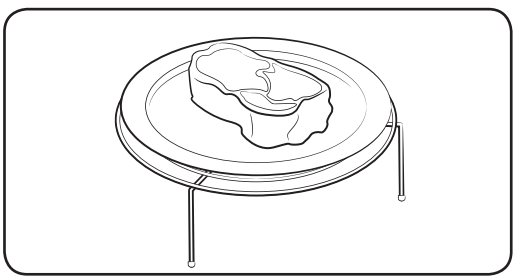
الشواية

تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة. لذا، تأكد من أنها في وضع أفقي.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣		الخطوة ٤
الشواية	>	-	>	**مدة الطهي**	>	-



١. ضع الحامل العلوي، أو الحامل العلوي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة.

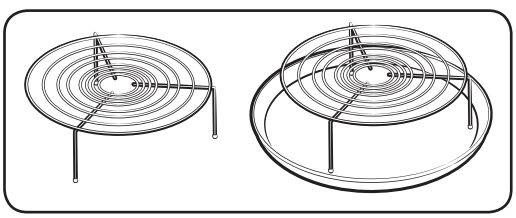


٢. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب. وضع الوعاء على الحامل، ثم أغلق الباب.
٣. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة ٢٦.
٤. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

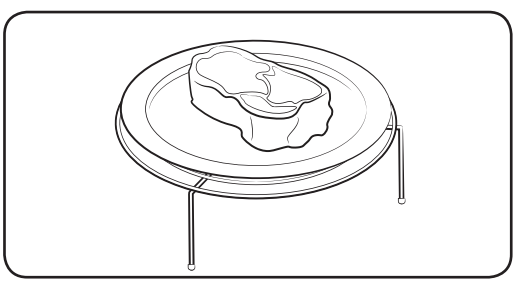
ميكروويف + شواية

تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة التي تعززها الطاقة المنبعثة من الميكروويف. ولا تستخدم سوى الأوعية القابلة للاستخدام داخل الفرن، مثل الأوعية الزجاجية أو الخزفية.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣		الخطوة ٤
ميكروويف + شواية	>	**مستوى الطاقة**	>	**مدة الطهي**	>	-



١. ضع الحامل العلوي، أو الحامل العلوي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة.



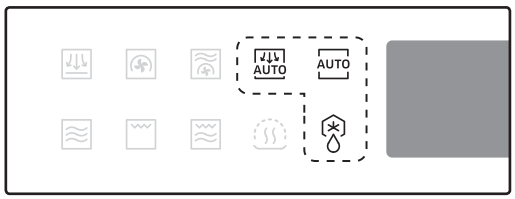
٢. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب. وضع الوعاء على الحامل، ثم أغلق الباب.
٣. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة ٢٦.
٤. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 32 4/3/2015 4:29:37 PM

الوضع الآلي

يوفر الفرن ٣ أوضاع تلقائية مختلفة من أجل راحتك؛ ألا وهي: **الهواء الساخن التلقائي** و**الطهي التلقائي** و**فك التجميد السريع**. حدد الوضع الذي يناسب احتياجاتك على أكمل وجه.

الخطوة ١. تحديد الوضع



من لوحة الوظائف، اضغط على **الوضع التلقائي**، على سبيل المثال **الهواء الساخن التلقائي**. فيومض رقم البرنامج الافتراضي.

الخطوة ٢. تحديد البرنامج

استخدم الزرين ∧ / ∨ لتحديد برنامجك المفضل، ثم ا ضغط على **OK (موافق)**. بعد ذلك، يومض الوزن الافتراضي للبرنامج.

الخطوة ٣. ضبط حجم الوجبة أو وزنها

استخدم الزرين ∧ / ∨ لضبط حجم الوجبة (أو وزنها). عند الانتهاء، اضغط على **تشغيل** (+30s START).

⚠ تنبيه

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام دائمًا.

ملاحظة

تتم برمجة مدة الطهي مسبقًا وفقًا للوضع التلقائي، ولا يمكن تغييرها.

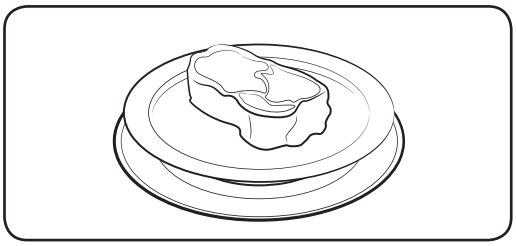
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 33 4/3/2015 4:29:37 PM

عمليات الطهي

AUTO الهواء الساخن التلقائي

تعمل وظيفة الهواء الساخن نفس عمل النقل الحراري. ومع ذلك، تعمل أجزاء التسخين على توليد حرارة أشد، وتوزيع تيار هوائي أقوى داخل الفرن. وصُممت هذه الوظيفة خصيصًا لتسريع وتيرة الطهي مع الاحتفاظ بجودة المذاق أو تحسينها.
لتلبية متطلبات مستخدمي وضع الهواء الساخن لأول مرة، يوفر الفرن ١٠ برامج تلقائية.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣
الهواء الساخن التلقائي	<	**من ١ إلى ١٠**	<	**حجم الوجبة**



١. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب، وضع الوعاء على الصينية الدوارة، ثم أغلق الباب.
٢. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع الآلي** في صفحة ٣٣.
٣. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

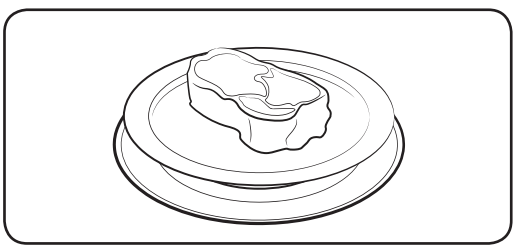
⚠ تنبيه

لا تستخدم هذا الوضع لخبز أرغفة الخبز، أو طهي الحلوى. فيمكن أن تؤدي الحرارة الشديدة إلى احتراق الطبقة العليا من الأطعمة.

AUTO الطهي التلقائي

يوفر الفرن للطهاة المبتدئين إجمالي ٢٥ برنامجًا تلقائيًا للطهي. استفد من هذه الميزة في توفير الوقت أو تقليل الوقت اللازم للتعرف على الميزات بالنسبة لك. سيتم تعديل وقت الطهي ودرجة الحرارة وفقًا لوصفة الطعام المحددة.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣
تلقائي	<	**من ١ إلى ٢٥**	<	**حجم الوجبة**



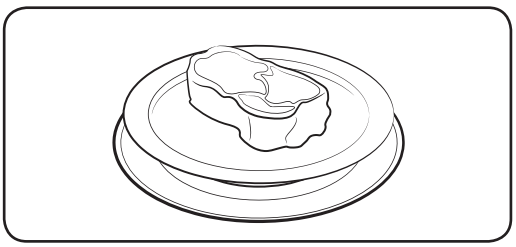
١. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب، وضع الوعاء على الصينية الدوارة، ثم أغلق الباب.
٢. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع الآلي** في صفحة ٣٣.
٣. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 34 4/3/2015 4:29:37 PM

فك التجميد السريع

يوفر الفرن ٥ برامج لفك التجميد من أجل راحتك. ويتم ضبط المدة ومستوى الطاقة تلقائيًا وفقًا للبرنامج المحدد.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣
فك التجميد السريع	<	**من ١ إلى ٥**	<	**الوزن**



١. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب. وضع الوعاء على الصينية الدوارة، ثم أغلق الباب.
٢. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع الآلي** في صفحة ٣٣.
٣. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

وظائف خاصة

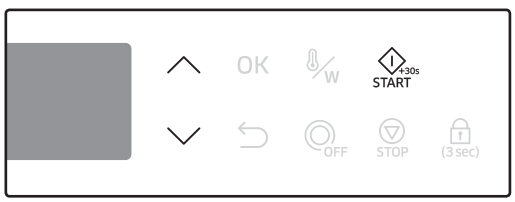
الاحتفاظ بالسخونة

مع هذه الوظيفة، يعمل جزء التسخين بالنقل الحراري فقط. ويتم تشغيله وإيقاف تشغيله للاحتفاظ بسخونة الطعام.

عند اكتمال عملية الطهي،

١. من لوحة الوظائف، اضغط على . فيومض عنصر درجة الحرارة الافتراضية (١٦٠ درجة مئوية).

٢. استخدم الزرين ∧ / ∨ لضبط درجة الحرارة، ثم اضغط على **OK (موافق)** للانتقال إلى عنصر الوقت.



٣. استخدم الزرين ∧ / ∨ لضبط الوقت، ثم اضغط على **تشغيل** (+30s START). بعد ذلك، يبدأ الفرن عملية التسخين.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 35 4/3/2015 4:29:37 PM

عمليات الطهي

⚠ تنبيه

- استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام دائمًا.
- لا تستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الأطعمة الباردة. استخدم هذه الوظيفة فقط للاحتفاظ بسخونة الأطعمة التي تم طهيها توًا.
- ولا تقم بتشغيلها لمدة أكثر من ٣ ساعات. وإلا، قد تتأثر جودة الطعام.
- للاحتفاظ بتحمير الطعام، لا تقم بتغطيته مع وظيفة الاحتفاظ بالسخونة.

ملاحظة

لتغيير درجة الحرارة أثناء الدورة، اضغط على ℃/W، ثم كرر الخطوة ٢ الموضحة أعلاه.

دليل الاحتفاظ بالسخونة

الطعام	الحرارة (بالدرجة المئوية)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الطريقة
الوجبات	٨٠	٣٠	للاحتفاظ بسخونة اللحوم والدواجن والخبز المحمص والبيتزا والبطاطس والوجبات الرئيسية.
المشروبات	٨٠	٣٠	للاحتفاظ بسخونة الماء واللبن والقهوة.
الخبز/الفطائر المحلاة	٦٠	٣٠	للاحتفاظ بسخونة أرغفة الخبز والتوست والمافن والكعك.
الأطباق/أدوات المائدة	٧٠	٣٠	لتسخين الأطباق وأدوات المائدة مسبقًا. رتب الأطباق على الصينية الدوارة. ولا تزد الحمل على الصينية. (أقصى حمل: ٧ كجم)

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 36 4/3/2015 4:29:38 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الطهي التلقائي

دليل الهواء الساخن التلقائي

الطعام		حجم الوجبة (جم)	الطريقة
H1	المجمدة البيتزا	٤٠٠-٤٥٠	قم بإزالة الغلاف. ثم ضع البيتزا على حامل سفلي. ضع البيتزا في الفرن. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
H2	(طبق منزلي) البيتزا	٥٠٠-٥٥٠	**المكونات** • عجينة البيتزا (٢٠٠ - ٢٢٠ جرامًا) ١٥٠ جرامًا من دقيق الخبز الأبيض المستوفر و٣ جرامات من الخميرة المجففة و٠,٥ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون و١٠٠ مللي من الماء الدافئ و٠,٥ ملعقة كبيرة من السكر والملح • الإضافات ١٠٠ جرام من الخضروات المقطعة إلى شرائح و١٠٠ جرام من صلصة الطماطم و٨٠ - ١٠٠ جرام من جبن الموزاريلا المبشور **طريقة التحضير** ضع الدقيق والخميرة والزيت والملح والماء الدافئ في وعاء. ثم اخلط هذه المكونات حتى تحصل على عجينة رطبة. اعجن العجينة الرطبة في خلاط أو يدويًا لمدة تتراوح من ٥ إلى ١٠ دقائق تقريبًا. قم بتغطية العجينة بغطاء. ثم عرضها للهواء لمدة ٣٠ دقيقة. افرد العجينة على طبق التحمير. انثر صلصة الطماطم على العجينة. ثم أضف الخضروات. افرد الجبن بالتساوي فوقها. ضع المكونات على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 37 4/3/2015 4:29:38 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الطعام		حجم الوجبة (جم)	الطريقة
H3	(طبق منزلي) اللازانيا	١٠٠٠-١١٠٠	**المكونات** معلقتان كبيرتان من زيت الزيتون و٥٠٠ جرام من اللحم البقري المفروم و١٠٠ جرام من صلصة الطماطم و١٠٠ مللي من قطع اللحم البقري و١٥٠ جرامًا من لفائف اللازانيا المجففة وبصلة (مقطعة) وملعقة صغيرة من كل من رقائق البقدونس المجففة والبردقوش والريحان و٢٠٠ جرام من جبن الموزاريلا المبشور **طريقة التحضير** الصلصة: قم بتسخين الزيت في مقلاة، ثم قم بطهي اللحم البقري المفروم والبصلة المقطعة لمدة ١٠ دقائق تقريبًا حتى درجة التحمير من جميع الجوانب. اسكب صلصة الطماطم، ثم ضع قطع اللحم البقري، مع إضافة الأعشاب المجففة. اترك هذه المكونات حتى تغلي، ثم قم بالطهي على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق. استخدم نودلز اللازانيا المجففة التي تم طهيها مسبقًا. ضع النودلز وصلصة اللحم والجبن في شكل طبقات، ثم كرر ذلك. بعد ذلك، افرد جبن الموزاريلا المتبقي بالتساوي على الطبقة العليا من النودلز، ثم ضع المكونات على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
H4	(طبق منزلي) الجراتان	٦٠٠-٦٥٠ ١٢٠٠-١٢٥٠	**المكونات (١٢٠٠ -١٢٥٠ جرامًا)** ٨٠٠ جرام من البطاطس و١٠٠ مللي من اللبن و١٠٠ مللي من الكريمة و٥٠ جرامًا من البيض الكامل المخفوق وملعقة صغيرة من كل من الملح والفلفل وجوزة الطيب و١٥٠ جرامًا من جبن الموزاريلا المبشور والزبد والزعتر * في حالة ٦٠٠ - ٦٥٠ جرامًا، استخدم نصف الكمية. **طريقة التحضير** قشر البطاطس، ثم قطعها إلى شرائح سمكها ٣ مم. افرد الزبد على جميع جوانب طبق محمصات ١٨ × ٢٨ سم تقريبًا. انثر شرائح البطاطس على منشفة نظيفة، وتغطيتها بالمنشفة حتى الانتهاء من تحضير بقية المكونات. اخلط بقية المكونات فيما عدا الجبن المبشور في وعاء كبير، ثم قلبها جيدًا. ضع شرائح البطاطس في الطبق في شكل طبقات فوق بعضها قليلاً، ثم اسكب الخليط على البطاطس. انثر الجبن المبشور فوق الطبقة العليا، ثم قم بالخبز. ضع المكونات على الحامل السفلي. بعد انتهاء عملية الطهي، تُقدم مفرودة مع قليل من أوراق الزعتر الطازجة. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
H5	البطاطس المقلية	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	وزع شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 38 4/3/2015 4:29:38 PM

	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطريقة
H6	أجنحة الدجاج المجمدة	٤٠٠-٤٥٠ ٥٠٠-٥٥٠	ضع أجنحة البافلو المجمدة (التي تم طهيها وتتبيلها مسبقًا) على طبق خمير. ضع الطبق على الرف العلوي. ضع المكونات في الفرن. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
H7	قطع الدجاج المشوي	٥٠٠-٦٠٠ ٩٠٠-١٠٠٠	قم بوزن قطع الدجاج، ثم ادهنها بالزيت والتوابل. ضعها بالتساوي على الرف العلوي. وعند سماع صوت التنبيه، اقلب الدجاجة، ثم اضغط على تشغيل للمتابعة. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
H8	دجاجة مشوية كاملة	١٢٠٠-١٣٠٠	ادهن الدجاجة بالكامل بالزيت والتوابل. ضع أولاً جانب الصدر لأسفل، في منتصف الحامل السفلي. وعند سماع صوت التنبيه، اقلب الدجاجة باستخدام ماسك، ثم اضغط على تشغيل للمتابعة. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
H9	فطيرة اللحمة	٥٠٠-٦٠٠	**المكونات** ٢٠٠ جرام من اللحم البقري، مكعب، ملعقة كبيرة من زيت الزيتون ونصف بصلة (مقطعة إلى شرائح) و٨٠ جرامًا من عيش الغراب (مقطع إلى شرائح) وملعقة كبيرة من كل من البقدونس والزعتر، مقطع، وملعقة كبيرة من صلصة ورسيستيرشاير والملح والفلفل وملعقتان كبيرتان من الدقيق و١٠٠ مللي من شرائح اللحم البقري الساخنة و١٢٠ جرامًا من عجينة الفطائر الجاهزة وصفار بيضة (مخفوق) **طريقة التحضير** افرد اللحم البقري مع الدقيق والملح والفلفل. قم بقليهم في مقلاة بها زيت، مع التقليب من حين لآخر حتى درجة التحمير. أضف البصلة وعيش الغراب والبقدونس والزعتر وصلصة ورسيستيرشاير وشرائح اللحم البقري، ثم قم بالتحمير. بعد التحمير، اخفض الحرارة للطهي على نار هادئة لمدة ساعة. اسكب خليط الحشو في طبق الفرن، وقم بتغطيته بلفافة الفطيرة، ثم اضغط على الحواف معًا لإحكام الغلق. قم بتزيين الوجبة بإضافات الفطائر مع السكين و الشوكة. اقطع الطبقة العليا، ثم ادهنها بصفار البيض المخفوق. ضع المكونات على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 39 4/3/2015 4:29:38 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الطعام		حجم الوجبة (جم)	الطريقة
H10	(طبق منزلي) الكيش	٤٠٠-٥٠٠	**المكونات** • فطيرة محلاة ٢٠٠ جرام من الدقيق و٨٠ جرامًا من الزبد وبيضة • خليط ٣٠ جرامًا من اللحم المقدد، مكعب، و٦٠ جرامًا من الكريمة و٦٠ جرامًا من كريمة الخفق وبيضتان و٤٠ جرامًا من الجبن المبشور والملح والفلفل **طريقة التحضير** لتحضير الفطيرة المحلاة، ضع الدقيق والزبد والبيض في وعاء، واخلط هذه المكونات للحصول على فطيرة طرية، ثم ضعها في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة. افرد الفطيرة، ثم ضعها في أواني معدنية مدهونة بالزبد (مثل قالب المافن الذي يكفي لتحضير ٦ فطائر كيش صغيرة) اخلط الكريمة واللحم المقدد المكعب وكريمة الخفق والبيض والجبن والملح والفلفل، ثم اسكب هذا الخليط في القوالب. ضع المكونات على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة ٥ دقائق.

دليل الطهي التلقائي

الطعام		حجم الوجبة (جم)	الطريقة
A1	المجمدة اللازانيا	٤٠٠-٤٥٠	ضع اللازانيا المجمّدة في طبق بحجم مناسب مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من ٣ إلى ٤ دقائق.
A2	البيتزا المجمدة الرقيقة	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	ضع البيتزا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
A3	(ثلاث اطباق) وجبة	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A4	(طبق واحد) وجبة جاهزة	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 40 4/3/2015 4:29:38 PM

	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطريقة
A5	**سمك مشوي**	٣٠٠-٤٠٠ ٥٠٠-٦٠٠	ادهن السمك بالكامل (سواء سمك مُرقّط أو سمك الرأس الذهبية) بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الرف العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A6	**لحم مشوي**	٨٠٠-١٠٠٠ ١٢٠٠-١٤٠٠	ادهن اللحم البقري بالزيت، ثم تبّله بالفلفل والملح. ضع اللحم على الرف السفلي. ولكن في البداية ضع الجزء السمين للأسفل. بعد الطهي، لف اللحم في ورق الألومنيوم، ثم انتظر لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة.
A8	**صدر دجاج مشوي**	٣٠٠-٤٠٠ ٥٠٠-٦٠٠	اشطف صدور الدجاج، وانقعها ثم ضعها على الرف العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A9	**سمك سلمون فيليه - مشوي**	٣٠٠-٤٠٠ ٥٠٠-٦٠٠	ادهن شرائح السلمون بالزيت والتوابل. ضع شرائح السمك على الرف العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A10	**سمك فيليه مشوي**	٥٠٠-٦٠٠	ادهن شرائح السمك بالزيت والتوابل. ضع شرائح السمك على الحامل العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A11	**لفائف الخبز المجمدة**	٤٠٠-٥٠٠	ضع أرغفة الخبز المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
A12	**البراونيز**	٧٠٠-٧٥٠	ضع الخليط المسبق والبيض والماء وزيت عباد الشمس في وعاء، ثم اخلط هذه المكونات جيدًا. اسكب الخليط في صينية زجاجية على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة ١٠ دقائق. يمكنك وضع بعض الجوز والكعك إذا كنت تفضل ذلك.
A13	**الخضار المشوي**	٢٠٠-٢٥٠ ٣٠٠-٣٥٠	قطع الخضروات الطازجة إلى شرائح (مثل قطع الفلفل والبصل وشرائح الكوسا وعيش الغراب)، ثم ادهنها بالزيت والتوابل. ضع هذه المكونات على طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 41 4/3/2015 4:29:38 PM

الطهي بأسلوب ذكي

	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطريقة
A14	كروكية بطاطا المجمدة	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	وزع البطاطس الكروكيت المجمدة المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A15	(طبق منزلي) بطاطس مقلية	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	قطع البطاطس وقطعها إلى أصابع بسُمك ١٠ × ١٠ مم. وانقعها في الماء البارد (لمدة ٣٠ دقيقة). جففها بمنشفة. وقم بوزنها. ثم ادهنها بمقدار ٥ جرامات من الزيت والتوابل. وزع شرائح البطاطس بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A16	البطاطس المقطعة - ودج	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	اغسل البطاطس العادية وقطعها إلى أجزاء. امسحها بزيت الزيتون والتوابل. وضعها بحيث يكون جانب القطع على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف العلوي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A17	المجمد البصل الدائري	٢٠٠-٢٥٠ ٣٠٠-٣٥٠	وزع حلقات البصل المجمدة على طبق التحمير بالتساوي. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A18	روبيان مجمد	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	وزع قطع الجمبري المجمدة على طبق التحمير بالتساوي. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A19	الحبار المقلي المجمد	٢٠٠-٢٥٠ ٣٠٠-٣٥٠	وزع قطع الحبار المقلية المجمدة على طبق التحمير بالتساوي. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A20	دجاج "ناجتس" مجمد	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	وزع قطع الدجاج المجمدة المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف العلوي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A21	عجين بيتزا	٣٠٠-٥٠٠	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.
A22	عجينة الكعك	٥٠٠-٨٠٠	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.
A23	عجينة الخبز	٦٠٠-٩٠٠	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 42 4/3/2015 4:29:38 PM

	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطريقة
A24	**اللبن - كوب سيراميك صغير**	٥٠٠	ضع ١٥٠ جم من الزبادي في ٥ أكواب خزفية أو برطمانات زجاجية بالتساوي (لكل واحد ٣٠ جرامًا). أضف ١٠٠ مل من اللبن في كل كوب. استخدم لبن محفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥ ٪ دسم). قم بتغطية كل كوب بورق حراري وضعه في شكل دائرة على الصينية الدوارة. وبعد الانتهاء، احفظه لمدة ٦ ساعات في ثلاجة. نوصي لأول مرة باستخدام خميرة بكتريا زبادي مجففة.
A25	**اللبن - وعاء زجاجي كبير**	٥٠٠	اخلط ١٥٠ جم من الزبادي الطبيعي مع ٥٠٠ مل من اللبن المحفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥ ٪ دسم). اسكب الزبادي في أوعية زجاجية بالتساوي. قم بتغطية الوعاء بالورق الحراري وضعه على الصينية الدوارة. وبعد الانتهاء، احفظه لمدة ٦ ساعات في ثلاجة. نوصي لأول مرة باستخدام خميرة بكتريا زبادي مجففة.

ملاحظة

لا تدور الصينية الدوارة أثناء تخمير الزبادي.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 43 4/3/2015 4:29:38 PM

الطهي بأسلوب ذكي

دليل فك التجميد السريع

	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطريقة
d1	**اللحوم**	٢٠٠-١٥٠٠	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة.
d2	**الدواجن**	٢٠٠-١٥٠٠	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة.
d3	**السمك**	٢٠٠-١٥٠٠	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٥٠ دقيقة.
d4	**الخبز/الكعك**	١٠٠-١٠٠٠	ضع الخبز أفقيًا على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة. اتركها لمدة تتراوح بين ١٠ و٣٠ دقيقة.
d5	**الفواكه**	١٠٠-٦٠٠	وزّع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة. انتظر لمدة من ٥ إلى ٢٠ دقيقة.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 44 4/3/2015 4:29:38 PM

الطهي اليدوي

دليل الطهي باستخدام الميكروويف

- لا تستخدم أواني معدنية مع الوضع Microwave (ميكروويف). بل ضع أواني الطعام على الصينية الدوارة دائمًا.
- يُوصى بتغطية الطعام للحصول على أفضل النتائج.
- بعد اكتمال عملية الطهي، تناول الطعام مع البخار المنبعث منه.

الخضروات المُجَمَّدة

- استخدم إناءً مصنوعًا من زجاج البيركس وله غطاء.
- قلب الخضروات مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي.
- أضف التوابل بعد الطهي.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
السبانخ	١٥٠	٦٠٠	٧-٥	٣-٢
	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.			
البروكلي	٣٠٠	٦٠٠	١٠-٨	٣-٢
	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.			
البازلاء	٣٠٠	٦٠٠	٩-٧	٣-٢
	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.			
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	٦٠٠	٩,٥-٧,٥	٣-٢
	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.			
الخضراوات المشكلة (جزر وبازلاء وذرة)	٣٠٠	٦٠٠	٩-٧	٣-٢
	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.			
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصيني)	٣٠٠	٦٠٠	٩,٥-٧,٥	٣-٢
	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 45 4/3/2015 4:29:38 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الخضراوات الطازجة

- استخدم إناءً مصنوعًا من زجاج البيركس وله غطاء.
- أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد إلى كل ٢٥٠ جرامًا.
- قلب الخضروات مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي.
- أضف التوابل بعد الطهي.
- يُوصى بتقطيع الخضروات إلى أحجام صغيرة ومتساوية لتسريع وتيرة الطهي.
- يمكنك طهي جميع الخضراوات الطازجة باستخدام طاقة الميكروويف الكاملة (٩٠٠ واط).

الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٤-٣ ٧-٦	٣
	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان مرتبة باتجاه الوسط.		
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٦-٥	٣
	أضف من ٦٠ إلى ٧٥ مللي (من ٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) من الماء.		
الجزر	٢٥٠	٥-٤	٣
	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.		
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٥-٤ ٨-٧	٣
	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.		
الكوسة	٢٥٠	٤-٣	٣
	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.		
الباذنجان	٢٥٠	٤-٣	٣
	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة. ثم انثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون عليه.		
البصل الأخضر	٢٥٠	٤-٣	٣
	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.		
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	٢-١ ٣-٢	٣
	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 46 4/3/2015 4:29:38 PM

الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
البصل	٢٥٠	٥-٤	٣
	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.		
الفلفل	٢٥٠	٥-٤	٣
	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.		
بطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٥-٤ ٨-٧	٣
	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.		
اللفت	٢٥٠	٦-٥	٣
	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.		

الأرز والمعجنات

قم بالتقليب من حين لآخر أثناء الطهي وبعده.

قم بالطهي دون غطاء، وأغلق الغطاء أثناء التسوية. وبعد ذلك، قم بتصفية الماء بعناية.

- **الأرز**: استخدم إناءً كبيراً مصنوعًا من زجاج البيركس مزودًا بغطاء، حيث يتضاعف الأرز في الحجم أثناء الطهي.
- **المعجنات**: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من زجاج البيركس.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الطريقة
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠	٩٠٠	١٨-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
	٣٧٥		٢٠-١٨		أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠	٩٠٠	٢٣-٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
	٣٧٥		٢٥-٢٤		أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠	٩٠٠	١٩-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠	٩٠٠	٢٠-١٩	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠	٩٠٠	١٣-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 47 4/3/2015 4:29:38 PM

الطهي بأسلوب ذكي

التسخين

- لا تقم بتسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة التي تتعرض للنضج الزائد بسهولة.
- قم بتسخين الأطعمة بمستويات طاقة أقل لأمان أفضل.
- قلب الطعام جيدًا، أو اقلبه أثناء الطهي وبعده.
- استخدم التنبيه للسوائل أو لأطعمة الأطفال. وقلب الطعام جيدًا قبل الطهي وأثناءه وبعده باستخدام ملعقة بلاستيكية أو عصا تقليب زجاجية لمنع الفوران والإصابة بالحروق. واترك الطعام في الفرن أثناء فترة الانتظار. وقم بتسخينه لفترة أطول من فترة تسخين أنواع الأطعمة الأخرى.
- تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين من دقيقتين إلى ٤ دقائق راجع الجدول المرجعي الموضح أدناه.

السوائل

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	٢٥٠ مل (كوب خزفي واحد) ٥٠٠ مل (كوبان)	٩٠٠	١,٥ - ٢ ٣ - ٣,٥	١-٢
تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: كوب في المنتصف، وكوبان جنبًا إلى جنب. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيدًا.				
الحساء (بارد)	٢٥٠ جرامًا ٤٥٠ جرامًا	٩٠٠	٣-٤ ٤-٥	٢-٣
يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.				
اليخني (بارد)	٤٥٠ جرامًا	٦٠٠	٥,٥-٦,٥	٢-٣
ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.				
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرامًا	٦٠٠	٤,٥-٥,٥	٣
ضع المعجنات (المكرونة الإسباجتي أو نودلز البيض) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.				
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرامًا	٦٠٠	٥,٥-٦,٥	٣
ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.				
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٤٥٠ جرامًا	٦٠٠	٦-٧	٣
ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات باردة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.				

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 48 4/3/2015 4:29:38 PM

أطعمة الأطفال واللبن

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالثانية)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
طعام الأطفال (خضراوات + لحم)	١٩٠ جرامًا	٦٠٠	٣٠	٣-٢
	ضع المكونات في طبق خزفي عميق. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.			
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرامًا	٦٠٠	٢٠	٣-٢
	ضع المكونات في طبق خزفي عميق. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.			
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مل	٣٠٠	٤٠-٣٠ ٧٠-٦٠	٣-٢
	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط الصينية الدوارة. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيدًا ويترك لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 49 4/3/2015 4:29:39 PM

الطهي بأسلوب ذكي

فك التجميد

ضع الطعام المجمد في إناء مسموح باستخدامه في الميكروويف دون غطاء. اقلب الطعام أثناء فك التجميد. ثم قم بتصريف السوائل وتفريغ المحتويات بعد فك التجميد. قطع الطعام إلى شرائح صغيرة. ثم لف الشرائح بورق الألومنيوم قبل فك التجميد. وذلك لتسريع وتيرة فك التجميد. وعندما تبدأ الطبقة الخارجية من الأطعمة المجمدة في الذوبان. قم بإيقاف فك التجميد. ثم انتظر كما هو مبين في الجدول أدناه.

لا تقم بتغيير مستوى الطاقة الافتراضي (١٨٠ واط) لفك التجميد.

الطعام		حجم الوجبة (جم)	مدة فك التجميد (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
اللحوم	اللحم المفروم	٢٥٠ ٥٠٠	٦-٤ ١١-٩	٣٠-١٥
	ضع اللحم على طبق خزفي. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!			
الدواجن	قطع الدجاج	٥٠٠ (قطعتان)	١٤-١٢	٦٠-١٥
	دجاجة كاملة	١٢٠٠	٣٢-٢٨	
	ضع قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!			
السمك	شرائح السمك الفيليه	٢٠٠	٧-٦	٢٥-١٠
	سمكة كاملة	٤٠٠	١٣-١١	
	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!			
الفاكهة	التوت	٣٠٠	٧-٦	١٠-٥
	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).			
الخبز	أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرامًا)	٢ قطع ٤ قطع	١,٥-١ ٣-٢,٥	٢٠-٥
	التوست/ الشطائر	٢٥٠	٤,٥-٤	
	الخبز الألماني	٥٠٠	٩-٧	
	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في وسط الطبق الخزفي. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 50 4/3/2015 4:29:39 PM

دليل الشي

توجد أجزاء التسخين الخاصة بالشواية فوق سقف حجيرة الفرن. وهي تعمل فقط عند غلق الباب ودوران الصينية الدوارة.
عند شي الطعام، ضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصَ باتباع أي إرشادات أخرى.
قم بتسخين الشواية مسبقًا لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق من خلال وضع الشواية. ثم قم بشي الطعام على الحامل العلوي، مالم يوصَ باتباع أي إرشادات أخرى. بعد اكتمال الشي، استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

أوعية الطهي

الشواية: استخدم أواني غير قابلة للاشتعال، وهي التي ربما تحتوي على أجزاء معدنية. لا تستخدم أوعية الطهي البلاستيكية من أي نوع.
ميكروويف + شواية: لا تستخدم أوعية الطهي المصنوعة من مواد معدنية أو بلاستيكية.

نوع الطعام

ريش الضأن والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم المقدد ولحم الفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست الذي يعلوه إضافات.

عملية الشواء

الطعام	حجم الوجبة	الوضع	مدة الطهي (الجانب الأول) (بالدقيقة)	مدة الطهي (الجانب الثاني) (بالدقيقة)
شرائح التوست	٤ قطع (كل قطعة ٢٥ جرامًا)	الشواية فقط	٤,٥-٣,٥	٢,٥-٢
	ضع شرائح التوست جنبًا إلى جنب على الرف العلوي.			
الطماطم المشوية	قطعتان (٤٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٦	-
	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بايركس مسطح. ثم ضعه على الرف العلوي. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
طماطم + توست الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	١٨٠ واط + الشواية	٦-٥	-
	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الرف العلوي. يترك لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق			
خبز توست هاواي	٤ قطع (٥٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٥	-
	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الرف العلوي. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
البطاطس المشوية	٥٠٠ جرام	٤٥٠ واط + شوي	١٦-١٤	-
	قطع البطاطس إلى أنصاف. ادهن البطاطس بالزيت والبقدونس. ضعها على هيئة دائرة على الرف العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 51 4/3/2015 4:29:39 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الطعام	حجم الوجبة	الوضع	مدة الطهي (الجانب الأول) (بالدقيقة)	مدة الطهي (الجانب الثاني) (بالدقيقة)
التفاح المخبوز	٢ ثمرات تفاح	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٧	-
	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضًا من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الرف السفلي.			
الدجاج المشوي	١٢٠٠ - ١٣٠٠ جرام	٤٥٠ واط + شوي	١٩-٢٣	٢٠-٢٤
	ادهن الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الرف السفلي. بعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق.			
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٩-١١	٨-١٠
	ادهن قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الرف العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
شرائح اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جرام (قطعتان)	الشواية فقط	٨-١٢	٦-١٠
	قم بمسح شرائح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
الأسماك المشوية	٤٠٠ - ٥٠٠ جرام	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٨	٥,٥-٦,٥
	ادهن السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			

طبق التحمير

يوصى بتسخين طبق التحمير مسبقًا عندما يكون على الصينية الدوارة لمدة من ٣ إلى ٤ دقائق.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	التسخين المسبق		الطهي	
		الوضع	الوقت (بالدقيقة)	الشواية والحمل الحراري	الوقت (بالدقيقة)
اللحم المقدد	٨٠ (٤ - ٦ شرائح)	٦٠٠ وات + الشواية	٣	٦٠٠ وات + الشواية	٣-٤
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع الشرائح جنبًا إلى جنب على طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي.				

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 52 4/3/2015 4:29:39 PM

الطعام	حجم الوجبة (جم)	التسخين المسبق		الطهي	
		الوضع	الوقت (بالدقيقة)	الشواية والحمل الحراري	الوقت (بالدقيقة)
الطماطم المشوية	٢٠٠	٦٠٠ وات + الشواية	٣	٣٠٠ واط + الشواية	٣,٥-٤,٥
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضع الطماطم على شكل دائرة على الطبق وضعه على الحامل العلوي.				
قطع البطاطس	٢٥٠	٦٠٠ وات + الشواية	٤	٤٥٠ واط + شوي	٨-١٠
	اشطف البطاطس وقم بتنظيفها. قطعها إلى قطع أو مكعبات. أضف إليها زيت الزيتون والأعشاب والتوابل. وزع المكعبات بشكل متساو على الطبق. ضع الطبق على الحامل العلوي. قم بالتقليب بعد مرور ٥ إلى ٧ دقائق.				
قطع دجاج الناجتس	٣٠٠	٦٠٠ وات + الشواية	٤	٦٠٠ وات + الشواية	٦-٨
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. امسح الطبق بمعلقة كبيرة من الزيت. ضع قطع الدجاج في طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي. قم بالتقليب بعد مرور ٤ إلى ٥ دقائق.				

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 53 4/3/2015 4:29:39 PM

الطهي بأسلوب ذكي

دليل الهواء الساخن

يعد الطهي بالهواء الساخن اندماجًا قويًا لجزء التسخين الخاص بالشواية الداخلية وجزء التسخين الخاص بحلقة النقل الحراري والمروحة على الجانب. ينتقل الهواء الساخن من أعلى التجويف إلى الفرن من خلال الفتحات. ويعمل جزء التسخين الموجود بالجزء العلوي وعلى الجانب، والمروحة الموجودة بالجدار الجانبي، على تمرير الهواء الساخن بالتساوي.

استخدم هذا الوضع لتحضير جميع أنواع البسكويت والكعك والخبز وكعك الفاكهة وعجينة الشو والسوفليه.

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شيء يمكنك استخدامه مع فرن الطهي بالحمل الحراري التقليدي.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الوضع (درجة مئوية)	مدة الطهي (بالدقيقة)
وجبات البيتزا الخفيفة/التورتات الصغيرة المجمدة	٢٥٠	٢٠٠	٩-١٢
	ضع وجبات البيتزا الخفيفة على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي.		
شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن	٣٠٠	٢٠٠	١٣-١٦
	وزع رقائق البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي.		
قطع الدجاج المجمدة	٣٠٠	٢٠٠	٦-٩
	ضع القطع المجمدة على طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي.		
البيتزا المجمدة	٣٠٠	٢٠٠	١٣-١٥
	ضع البيتزا المجمدة على الحامل السفلي.		
المعجنات المحمصة/اللازانيا المنزلية	٥٠٠	١٨٠	٢٥-٣٠
	ضع المعجنات في طبق مسموح باستخدامه في الفرن. ثم ضع الطبق على الرف السفلي.		
الخضروات المشوية	٣٠٠	٢٠٠	٦-١٠
	اشطف الخضروات، وقم بتحضيرها في شكل شرائح (على سبيل المثال، الكوسا والباذنجان والفلفل والقرع). وادهنها بزيت الزيتون، ثم أضف التوابل. بعد ذلك، ضعها في طبق التحمير على الحامل السفلي.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 54 4/3/2015 4:29:39 PM

دليل الحمل الحراري

النقل الحراري

في وضع النقل الحراري، يعمل جزء التسخين والمروحة الموجودة بالجدار الجانبي معًا على تدوير الحرارة داخل حجيرة الفرن. استخدم هذا الوضع لتحضير جميع أنواع البسكويت والكعك والخبز وكعك الفاكهة وعجينة الشو والسوفليه. يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شيء يمكنك استخدامه مع فرن الطهي بالحمل الحراري التقليدي.

الميكروويف + النقل الحراري

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن، مما يؤدي إلى تقليص مدة الطهي، وإنتاج طعام بطبقة سطحية محمرة هشة. ويوفر الفرن ٥ أوضاع جمع مختلفة من أجل راحتك. استخدم هذا الوضع مع جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن وأطباق المحمصات والكيك الإسفنجي وكعك الفاكهة الخفيف والفطائر والخضراوات المحمصة والخبز. لا تستخدم سوى أوعية الطهي القابلة للاستخدام داخل الفرن مثل الأوعية الزجاجية أو الخزفية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية.

قم بتسخين الشواية مسبقًا من خلال وضع التسخين المسبق السريع، ثم انتظر حتى تكتمل الدورة. اضبط مستوى الطاقة ومدة الطهي على النحو المبين أدناه. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الشواية والحمل الحراري	مدة الطهي (بالدقيقة)
بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠-٤٠٠	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٥-١٧
	ضع البيتزا على الرف السفلي. بعد الخبز اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق		
اللازانيا المجمدة	٤٠٠	٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١٦-١٨
	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
اللحم البقري/لحم الضأن المشوي (متوسط)	١٠٠٠-١٢٠٠	٤٥٠ واط + ١٦٠ درجة مئوية	١٨ - ٢٠ (الجانب الأول) ١٥ - ١٧ (الجانب الثاني)
	ادهن اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الرف السفلي، ولكن في البداية ضع الجزء السمين للأسفل. بعد الطهي، لف اللحم في ورق الألومنيوم، ثم انتظر لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة.		
أرغفة الخبز المجمدة	٣٥٠ (٦ قطع)	١٠٠ واط + ١٦٠ درجة مئوية	٦-٨
	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الرف السفلي. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
ماربل كيك	٧٠٠	١٨٠ درجة مئوية فقط	٧٠-٨٠
	ضع العجينة الطازجة في طبق خبيز معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 55 4/3/2015 4:29:39 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الشواية والحمل الحراري	مدة الطهي (بالدقيقة)
قطع كيك صغيرة	كل ٣٠ جرامًا	١٦٥ درجة مئوية فقط	٢٥-٣٥
	ضع من ١٢ إلى ١٥ كعكة صغيرة/كعكة مافن تقريبًا في أكواب ورقية على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.		
الكرواسون/أرغفة الخبز (عجينة طازجة)	٢٠٠-٢٥٠	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٣-١٨
	ضع الكرواسون المثلج أو أرغفة الخبز على ورق الخبز على الحامل السفلي.		
الكيك المجمد	١٠٠٠	١٨٠ واط + ١٦٠ درجة مئوية	١٦-١٨
	ضع الكيك المجمد على الرف السفلي مباشرة. بعد فك التجميد. اتركها لتدفأ لمدة تتراوح بين ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.		
البطاطس المحمصة المنزلية	٥٠٠	٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٥ - ٧ (الجانب الأول) ١٢ - ١٦ (الجانب الثاني)
	ضع المحمصات في طبق مسموح باستخدامه في الفرن. ضع الطبق على الحامل السفلي.		
فطائر الكيش المنزلية (الحجم المتوسط)	٥٠٠-٦٠٠	١٧٠ درجة مئوية	٤٠-٤٢
	قم بتسخين الفرن مسبقًا عند ١٧٠ درجة مئوية باستخدام وضع النقل الحراري. قم بتحضير فطائر الكيش باستخدام وعاء معدني متوسط الحجم. ثم ضعه على الحامل السفلي. راجع الوصفة المذكورة في دليل الطهي بالهواء الساخن التلقائي.		
فطائر الكيش المنزلية (الحجم الكبير)	٩٠٠-١٠٠٠	١٨٠ واط + ١٧٠ درجة مئوية	٣٨-٤٠
	قم بتسخين الفرن مسبقًا عند ١٧٠ درجة مئوية من خلال وضع النقل الحراري دون استخدام طبق التحمير. قم بتحضير فطائر الكيش باستخدام طبق التحمير. ثم ضعه على الحامل السفلي. راجع الوصفة المذكورة في دليل الطهي بالهواء الساخن التلقائي.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 56 4/3/2015 4:29:39 PM

سريع وسهل

الزبد الذائب

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

الشوكولاتة الذائبة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير. ثم قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط، حتى تتم إذابة الشوكولاتة. قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جرامًا من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتسخينه لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد. ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير. قم بالتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/ الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

قلب الجيلي السريع التحضير (تقريباً ١٤ جرام) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد.

ضعه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة تتراوح من ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/ الغطاء الجليدي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

إعداد المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة مقدارها ٩٠٠ واط. وقم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي. ضعها مباشرة في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم وعاءً مصنوعًا من زجاج البيركس بحجم مناسب وله غطاء. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥- ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم. قم بتقليبه عدة مرات أثناء التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة مقدارها ٦٠٠ وات. واتركها لمدة ٢-٣ دقيقة في الفرن. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 57 4/3/2015 4:29:39 PM

استكشاف المشكلات وحلها

ربما تواجهك مشكلة عند استخدام الفرن. وفي هذه الحالة, يجب أولاً التحقق من الجدول التالي وتجربة الاقتراحات الواردة فيه. في حالة استمرار المشكلة, أو في حالة استمرار ظهور أي رمز معلومات على الشاشة, اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.

تعليمات الفحص

إذا واجهتك مشكلة أثناء استخدام الفرن, يجب أولاً التحقق من الجدول التالي وتجربة الاقتراحات.

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
عام		
تعذر الضغط على الأزرار بسهولة.	احتمال تعلق مواد غريبة بين الأزرار.	إزالة المواد الغريبة, ثم المحاولة مرة أخرى.
	فيما يتعلق بالطُرُز التي تعمل باللمس: تصبح الرطوبة على الجزء الخارجي.	امسح الرطوبة من الجزء الخارجي.
	تنشيط التأمين ضد عبث الأطفال.	قم بإلغاء تنشيط التأمين ضد عبث الأطفال.
لا يتم عرض الوقت.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
	ضبط الوظيفة توفير الطاقة.	قم بإيقاف تشغيل الوظيفة توفير الطاقة.
الفرن لا يعمل.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
	الباب مفتوح.	أغلق الباب ثم حاول مرة أخرى.
	تعلق مواد غريبة بأجزاء أمان فتح الباب.	إزالة المواد الغريبة, ثم المحاولة مرة أخرى.
يتوقف الفرن عن العمل أثناء تشغيله.	قام المستخدم بفتح الباب لتقليب الطعام.	بعد الانتهاء من تقليب الطعام, اضغط على الزر تشغيل مرة أخرى لبدء التشغيل.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 58 4/3/2015 4:29:39 PM

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
إيقاف تشغيل الطاقة أثناء التشغيل.	استمرار الفرن في الطهي لفترة طويلة جدًا.	بعد الانتهاء من الطهي لفترة زمنية طويلة، اترك الفرن حتى يبرد.
	مروحة التبريد لا تعمل.	استمع لصوت مروحة التبريد.
	محاولة تشغيل الفرن بدون وضع الطعام بداخله.	ضع الطعام في الفرن.
	لا توجد مساحة تهوية كافية للفرن.	توجد منافذ إدخال/إخراج للهواء في الجزئين الأمامي والخلفي من الفرن للتهوية. لذا، حافظ على المسافات المحددة في دليل تركيب المنتج.
	يتم استخدام العديد من مقابس الطاقة في مأخذ الحائط نفسه.	خصص مأخذ حائط واحدًا فقط لاستخدامه مع الفرن.
لا يوجد تيار كهربائي متصلاً بالفرن.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
سماع صوت "فرقعة" أثناء التشغيل، والفرن لا يعمل.	طهو أطعمة معلبة، أو استخدام إناء بغطاء يصدر أصوات فرقعة.	لا تستخدم الحاويات المغلقة؛ حيث إنها قد تنفجر أثناء الطهي نتيجة تمدد المحتويات بداخلها.
الأجزاء الخارجية للفرن ساخنة جدًا أثناء التشغيل.	لا توجد مساحة تهوية كافية للفرن. توجد منافذ إدخال/إخراج للهواء في الجزئين الأمامي والخلفي من الفرن للتهوية.	لذا، حافظ على المسافات المحددة في دليل تركيب المنتج.
	وجود أغراض أعلى الفرن.	قم بإزالة جميع الأغراض الموجودة فوق الفرن.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 59 4/3/2015 4:29:39 PM

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
تعذر فتح الباب بسهولة.	تعلق بقايا الطعام بين الباب والأجزاء الداخلية من الفرن.	نظِّف الفرن ثم افتح الباب.
الفرن لا يقوم بالتسخين.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة، أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام. وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
التسخين ضعيف أو بطيء.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة، أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام. وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
وظيفة التدفئة لا تعمل.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة، أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام. وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
وظيفة فك التجميد لا تعمل.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة، أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام. وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 60 4/3/2015 4:29:39 PM

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
المصباح الداخلي قائم أو لا يعمل.	ترك الباب مفتوحًا لفترة طويلة.	قد يتم إيقاف تشغيل المصباح الداخلي تلقائيًا عندما يتم تشغيل الوظيفة توفير الطاقة. أغلق الباب ثم أعد فتحه، أو اضغط على الزر "**إلغاء**".
	ربما يكون المصباح الداخلي مغطى بمواد غريبة.	نظِّف الفرن من الداخل، وافحص المصباح مرة أخرى.
حدوث صوت تنبيه أثناء الطهي.	في حالة استخدام الوظيفة الطهي التلقائي، فهذا يشير إلى أن صوت التنبيه يعني أنه قد حان وقت تقليب الطعام أثناء فك التجميد.	بعد الانتهاء من تقليب الطعام، اضغط على الزر تشغيل مرة أخرى لإعادة التشغيل.
الفرن غير مستوٍ	تم تثبيت الفرن على سطح غير مستوٍ.	تأكد من تثبيت الفرن على سطح مستوٍ وثابت.
تولد شرر أثناء الطهي.	استخدام الأواني المعدنية أثناء وظيفتي الفرن/فك التجميد.	لا تستخدم الأواني المعدنية.
عند توصيل التيار الكهربائي، يبدأ الفرن في العمل فورًا.	لم يتم إغلاق الباب جيدًا.	أغلق الباب ثم تحقق من الأمر مرة أخرى.
الكهرباء تخرج من الفرن.	لم يتم تأريض سلك التيار الكهربائي أو مقبس الطاقة بشكل سليم.	تأكد من تأريض سلك التيار الكهربائي أو مقبس الطاقة بشكل سليم.
تساقط الماء.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد، ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 61 4/3/2015 4:29:39 PM

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
البخار يتسرب من الباب.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد، ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.
يوجد ماء داخل الفرن.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد، ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.
تختلف مستويات السطوع داخل الفرن.	تختلف مستويات السطوع حسب تغيير مقدار خرج الطاقة وفقًا للوظيفة.	تغير مقدار خرج الطاقة أثناء الطهي ليس عيبًا. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.
بعد الانتهاء من الطهي لا تزال مروحة التبريد قيد التشغيل.	لتهوية الفرن، تستمر مروحة التبريد في العمل بعد اكتمال الطهي بحوالي ٥ دقائق.	هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.
يؤدي الضغط على الزر +30sec (+٣٠ ثانية) إلى تشغيل الفرن.	تحدث هذه الحالة عندما لا يعمل الفرن.	تم تصميم فرن الميكروويف ليتم تشغيله عن طريق الضغط على الزر +٣٠s (+ ٣٠ ثانية) عندما لا يعمل.
الصينية الدوارة		
أثناء الدوران، تخرج الصينية الدوارة عن مكانها، أو أنها تتوقف عن الدوران.	لا توجد حلقة دوارة، أو أنها غير مثبتة جيدًا في مكانها.	ثبِّت الحلقة الدوارة، ثم جرّب مرة أخرى.
الصينية الدوارة يتم سحبها أثناء الدوران.	الحلقة الدوارة ليست مثبتة جيدًا في مكانها، أو أن هناك الكثير من الطعام، أو أن الإناء كبير الحجم ويلامس الجزء الداخلي للميكروويف.	اضبط كمية الطعام، ولا تستخدم الأواني كبيرة الحجم.
الصينية الدوارة تهتز أثناء دورانها وتصدر ضوضاء.	بقايا الطعام عالقة في قاع الفرن.	قم بإزالة بقايا الطعام العالقة في قاع الفرن.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 62 4/3/2015 4:29:39 PM

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
الشواية		
يتصاعد الدخان أثناء التشغيل.	أثناء التشغيل المسبق، قد يتصاعد دخان من عناصر التسخين عند تشغيل الفرن لأول مرة.	هذا ليس عيبًا في الفرن. وإذا كررت تشغيل الفرن لمرتين أو ثلاث مرات، فسيتوقف تصاعد الدخان.
	ملامسة الطعام لعناصر التسخين.	اترك الفرن حتى يبرد، ثم قم بإزالة الطعام من عناصر التسخين.
	الطعام قريب جدًا من الشواية.	ضع الطعام على بُعد مسافة مناسبة أثناء الطهي.
	لم يتم تحضير الطعام أو تنظيمه بشكل جيد.	تأكد من تحضير الطعام أو تنظيمه بشكل جيد.
الفرن		
الفرن لا يقوم بالتسخين.	الباب مفتوح.	أغلق الباب ثم حاول مرة أخرى.
يتصاعد الدخان أثناء التسخين المسبق.	أثناء التشغيل المسبق، قد يتصاعد دخان من عناصر التسخين عند تشغيل الفرن لأول مرة.	هذا ليس عيبًا في الفرن. وإذا كررت تشغيل الفرن لمرتين أو ثلاث مرات، فسيتوقف تصاعد الدخان.
	ملامسة الطعام لعناصر التسخين.	اترك الفرن حتى يبرد، ثم قم بإزالة الطعام من عناصر التسخين.
هناك رائحة شيء يحترق أو رائحة بلاستيك عند استخدام الفرن.	استخدام أدوات طهي بلاستيكية أو غير مقاومة للحرارة.	استخدم أدوات طهي زجاجية تلائم درجات الحرارة العالية.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 63 4/3/2015 4:29:40 PM

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
هناك رائحة سيئة قادمة من داخل الفرن.	ذوبان بقايا الطعام أو البلاستيك والتصاقها بالأجزاء الداخلية للفرن.	استخدم وظيفة البخار، ثم امسح الفرن بقطعة قماش جافة. يمكن وضع شريحة ليمون داخل الفرن ثم تشغيله لإزالة الرائحة بسرعة شديدة.
الفرن لا يطهو بشكل جيد.	يتم فتح باب الفرن بشكل متكرر أثناء الطهي.	لا تفتح الباب بشكل متكرر إلا إذا كنت تطهو طعامًا بحاجة إلى التقليب. إذا كنت تفتح الباب بشكل متكرر، فستنخفض درجة الحرارة الداخلية، مما يؤثر على نتائج الطهي.
	عدم ضبط عناصر التحكم في الفرن بشكل صحيح.	اضبط عناصر التحكم في الفرن بشكل صحيح وأعد المحاولة.
	لم يتم تركيب الشواية أو الملحقات الأخرى بشكل صحيح.	ركب الملحقات بشكل صحيح.
	استخدام النوع أو الحجم الخطأ من أدوات الطهي.	أعد ضبط عناصر التحكم في الفرن، أو استخدم أدوات الطهي المناسبة ذات القاع المستوي.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 64 4/3/2015 4:29:40 PM

رموز المعلومات

إذا تعذر تشغيل الفرن، فيمكنك مراجعة رمز المعلومات على شاشة العرض. راجع الجدول الموضح أدناه، ثم جرب الاقتراحات الواردة فيه.

الرمز	الوصف	الإجراء الذي يجب اتخاذه
C-20	مستشعر درجة الحرارة مفتوح.	افصل سلك التيار الكهربائي الخاص بالفرن، ثم اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.
	مستشعر درجة الحرارة قصير.	
C-A1	يظهر هذا الرمز إذا تعذر على الفرن استشعار الرطوبة للفتح أو الغلق لمدة دقيقة واحدة.	
C-F0	عدم وجود اتصال بين وحدة التحكم الدقيقة الرئيسية والفرعية	
C-21	يظهر هذا الرمز عندما تكون درجة حرارة الفرن مرتفعة. إذا ارتفعت درجة الحرارة عن حد درجة الحرارة أثناء تشغيل كل وضع. (استشعار الحريق)	افصل سلك التيار الكهربائي لمدة كافية حتى يبرد فرن الميكروويف، ثم أعد تشغيله مرة أخرى.
C-F2	يوجد قصور في وظائف مفتاح اللمس.	اضغط على **إيقاف** (STOP) للمحاولة مرة أخرى.
C-d0		افصل سلك التيار الكهربائي لمدة كافية للتبريد، ثم نظف الزر. (الأتربة والماء) عند ظهور نفس المشكلة، اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 65 4/3/2015 4:29:40 PM

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

مصدر التيار الكهربي		٢٣٠ فولت بتردد ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	الطاقة القصوى	٢٩٥٠ واط
	الميكروويف	١٤٥٠ واط
	الشواية	٢٢٥٠ واط
	النقل الحراري	٢٥٠٠ واط
	الهواء الساخن	٢٧٥٠ واط
الطاقة الناتجة		١٠٠ وات/٩٠٠ وات (IEC - 705)
تردد التشغيل		٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون		OM75P (20)
طريقة التبريد		محرك مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	الوحدة الرئيسية (بها مقبض)	٥٢٨ × ٤٠٤ × ٤٧٠ مم
	حجيرة الفرن	٤٠٠ × ٢١٩ × ٣٩٦,٥ مم
الحجم		٣٥ لترًا
الوزن	الصافي	٢٨,٥ كجم تقريبًا

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 66 4/3/2015 4:29:40 PM

ملاحظة

يرجى العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة أو التنظيف العادية.

لطرح الأسئلة أو التعليقات؟

البلد	اتصل بنا	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت على
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	23052574020	
REUNION	262508869	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04321B-00

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_AR.indd 68 4/3/2015 4:29:40 PM

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC35J8088**

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 1 4/3/2015 4:29:25 PM

Table des matières

Utilisation de ce manuel d'utilisation **3**

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation : 3

Consignes de sécurité **4**

Consignes de sécurité importantes 4

Installation **12**

Accessoires fournis 12
Site d'installation 15
Plateau tournant 15

Entretien **16**

Nettoyage 16
Remplacement (réparation) 17
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation 17

Avant de commencer **18**

Horloge 18
Activation/désactivation du son 19
Économie d'énergie 19
À propos de l'énergie des micro-ondes 20
Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes 21

Opérations **23**

Tableau de commande 23
Mode Manuel 26
Mode Auto 33
Fonctions spéciales 35

Cuisiner intelligemment **37**

Cuisson automatique 37
Cuisson manuelle 45
Simple et rapide 57

Dépannage **58**

Points à contrôler 58
Codes d'information 65

Caractéristiques techniques **66**

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 2 4/3/2015 4:29:25 PM

Utilisation de ce manuel d'utilisation

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur l'utilisation de votre micro-ondes :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 3 4/3/2015 4:29:26 PM

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

ASSUREZ-VOUS QUE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SONT RESPECTÉES À TOUT MOMENT.

AVANT D'UTILISER LE FOUR, VÉRIFIEZ QUE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES SONT SUIVIES.

Fonction micro-ondes uniquement

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type « bed and breakfast ».

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 4 4/3/2015 4:29:26 PM

AVERTISSEMENT : Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil (ou semble s'échapper), laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 5 4/3/2015 4:29:26 PM

Consignes de sécurité

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail (non encastrable) uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 6 4/3/2015 4:29:26 PM

Fonction du four uniquement - En option

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 7 4/3/2015 4:29:26 PM

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Consignes de sécurité générales

⚠ AVERTISSEMENT

Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.

Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz, ni sur une surface qui n'est pas plane.

Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.

Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation alors qu'il est en cours de fonctionnement.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 8 4/3/2015 4:29:26 PM

N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.

Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.

Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).

En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 9 4/3/2015 4:29:26 PM

Consignes de sécurité

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.

Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.

Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).

Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 10 4/3/2015 4:29:26 PM

Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes. (Fonction micro-ondes uniquement)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

A. Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

C. Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
   1) porte (risque de déformation) ;
   2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
   3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

D. Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

A. Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

B. Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

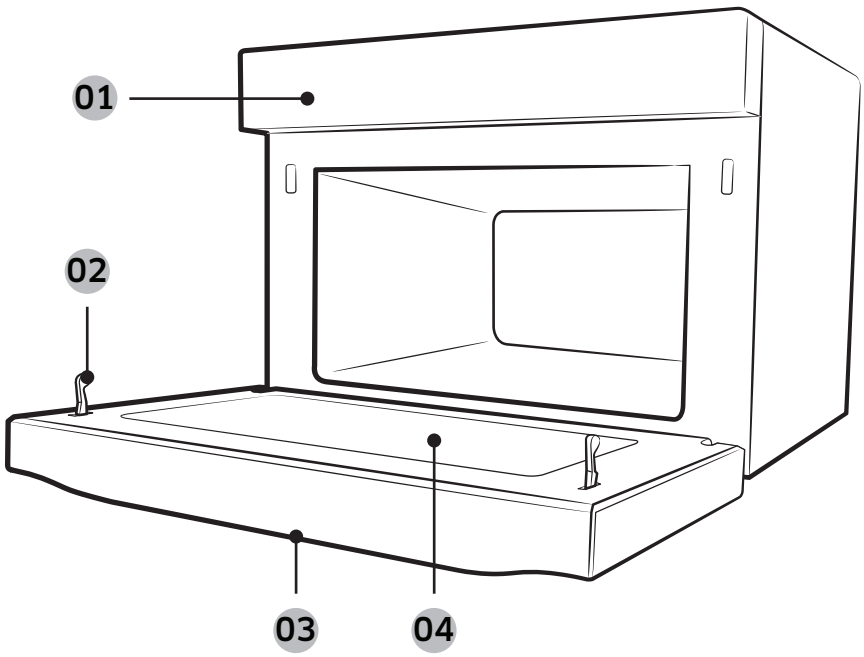
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 11 4/3/2015 4:29:26 PM

Installation

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande

02 Verrouillage de sécurité de la porte

03 Poignée de la porte

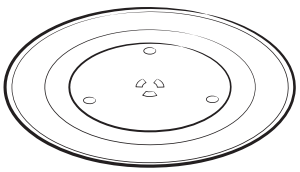
04 Porte

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 12 4/3/2015 4:29:26 PM

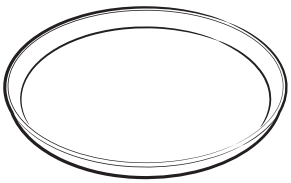
Accessoires

Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.

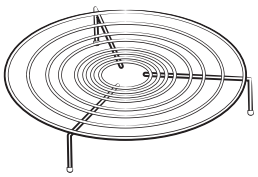
Anneau de guidage



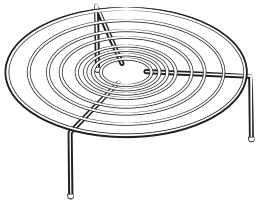
Plateau tournant



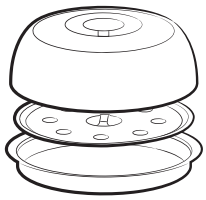
Plat croustilleur



Grille inférieure



Grille supérieure



Cuiseur vapeur Pro Steamer

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 13 4/3/2015 4:29:27 PM

Installation

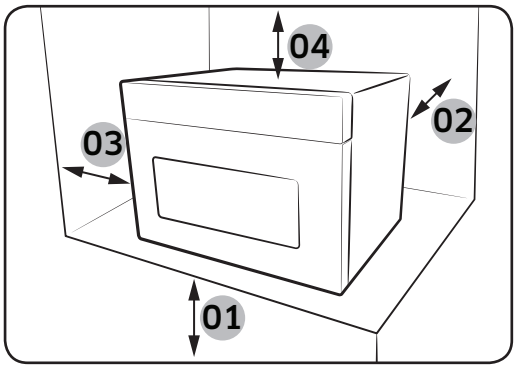
Anneau de guidage	Placez-le sur le centre de la base. Il supporte le plateau tournant.
Plateau tournant	Placez-le sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Il constitue la base de la cuisson.
Grilles	Utilisez une de ces grilles de la façon appropriée pour cuisiner deux plats simultanément. Une assiette plus petite sur le plateau tournant et l'autre sur la grille sélectionnée. Vous pouvez utiliser ces grilles avec le mode Convection au gril ou Cuisson combinée. **REMARQUE** N'utilisez pas de grilles métalliques en mode Micro-ondes.
Plat croustilleur	Posez-le sur le plateau tournant. Utilisez-le pour faire brunir les aliments, ou pour conserver le croustillant des pâtisseries ou des pizzas.
Cuiseur vapeur Pro Steamer	Le Cuiseur vapeur est un ensemble contenant un couvercle en acier inoxydable, un plateau, et un plat croustilleur et il est destiné à la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour faire brunir les aliments comme les pâtisseries et les pâtes à pizza en mode Micro-ondes ou Convection au gril.

REMARQUE

- Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant sur l'anneau de guidage.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 14 4/3/2015 4:29:27 PM

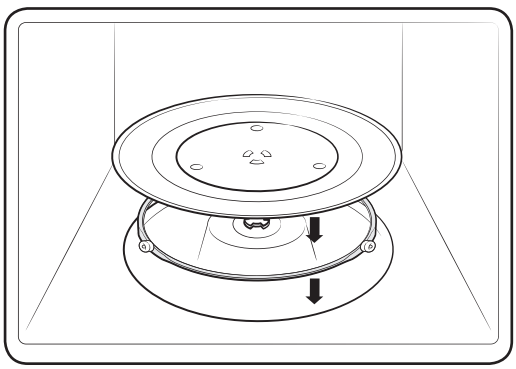
Site d'installation



01 85 cm du sol
02 10 cm de la paroi arrière
03 10 cm du côté
04 20 cm du haut

- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Plateau tournant



Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 15 4/3/2015 4:29:27 PM

Entretien

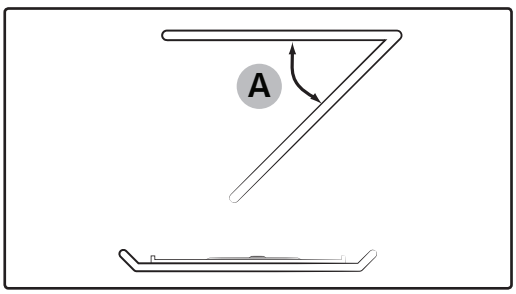
Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45° (A), comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 16 4/3/2015 4:29:27 PM

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 17 4/3/2015 4:29:28 PM

Avant de commencer

Vous devez connaître un bon nombre de composants avant de vous lancer directement dans une recette. Avant ou pendant un mode de cuisson, vous pouvez régler/modifier l'horloge ou la minuterie de la cuisine selon vos besoins.

Horloge

Il est important de régler l'heure de l'horloge correctement pour vous assurer d'effectuer des opérations automatiques appropriées.

1. Allumez le four et patientez pendant plusieurs secondes pour entrer en mode Veille. L'élément Heure clignote.
2. Utilisez les touches fléchées pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**. L'élément Minute clignote.
3. Utilisez les touches fléchées pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

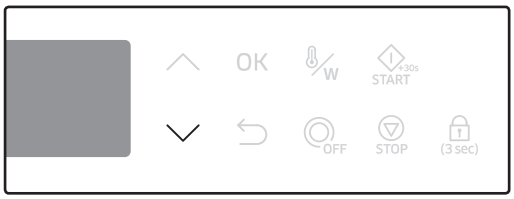
REMARQUE

- Pour changer l'heure actuelle plus tard, maintenez enfoncé la flèche vers le haut (^) pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.
- L'heure de l'horloge ne peut pas être modifiée durant les opérations.

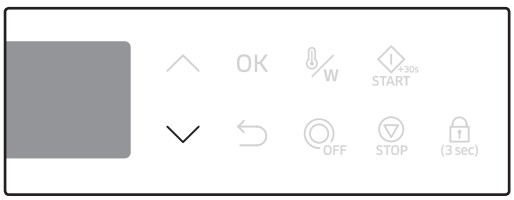
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 18 4/3/2015 4:29:28 PM

Activation/désactivation du son

Vous pouvez activer ou désactiver le son des touches, le signal sonore ou l'alarme. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).

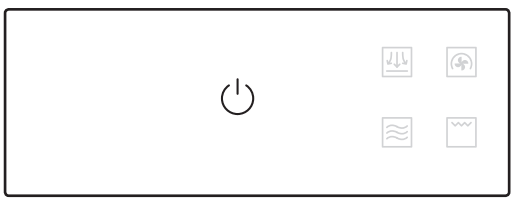


Pour désactiver le son, maintenez appuyé ∨ durant 3 secondes. « OFF » apparaît sur l'écran d'affichage.



Pour réactiver le son, maintenez appuyé à nouveau ∨ durant 3 secondes. « ON » apparaît sur l'écran d'affichage.

Économie d'énergie



Pour réduire la consommation électrique, appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).

REMARQUE

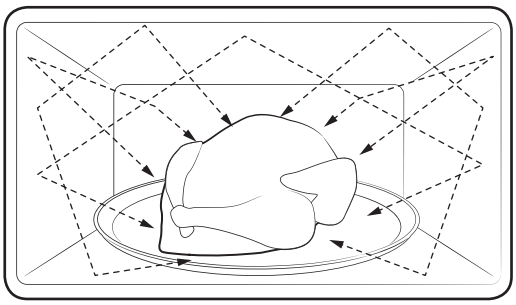
- Lors du réglage du four après 5 minutes d'inactivité de l'utilisateur, le four annule toute opération en cours et passe en mode Veille.
- Si le four est mis en pause pendant plus de 25 minutes durant la cuisson, il passe en mode Veille.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 19 4/3/2015 4:29:28 PM

Avant de commencer

À propos de l'énergie des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Le four utilise le magnétron préintégré pour générer des micro-ondes qui sont utilisées pour faire cuire ou pour réchauffer des aliments sans les déformer ou décoller.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme au moyen d'un répartiteur tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de façon uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis elles se dissipent à l'intérieur des aliments pour la cuisson continue.
3. La durée de cuisson est affectée par les conditions suivantes des aliments.
   - quantité et densité ;
   - Quantité d'humidité
   - Température initiale (en particulier lorsque les aliments sont congelés)

REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur en eux après que la cuisson est terminée. C'est pourquoi vous devez respecter la durée de repos spécifiée dans ce manuel, ce qui permet de garantir une cuisson uniforme jusqu'au noyau.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 20 4/3/2015 4:29:29 PM

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.

Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Plats bien équilibrés avec des poignées pesant moins lourd que le plat principal

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Aluminium		△	Peut être utilisé pour des aliments de petite quantité pour protéger contre toute surcuisson. Des arcs électriques peuvent se former si le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur		○	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Récipients en terre cuite et en faïence		○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester		○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée peut les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	×	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Ils peuvent créer des arcs électriques.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 21 4/3/2015 4:29:29 PM

Avant de commencer

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plats en verre	Plats de service adaptés à la cuisson au four	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, ils sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
	Pots en verre	○	Pour faire réchauffer uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	×	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	×	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Pour une cuisson de courte durée. Ils absorbent l'humidité excessive.
	Papier recyclé	×	Ils peuvent provoquer des arcs électriques.
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs qui supportent la température d'ébullition ou qui sont adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité et éviter les projections.

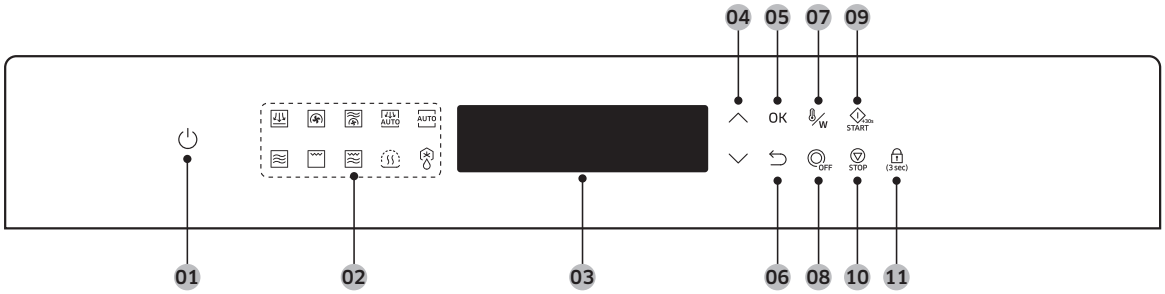
○ : Plat adapté au micro-ondes △ : à utiliser avec précaution × : Plat non adapté au micro-ondes

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 22 4/3/2015 4:29:29 PM

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01 Puissance	Permet d'allumer ou d'éteindre le four.
02 Tableau des fonctions	Permet de sélectionner une fonction ou un mode de cuisson souhaité(e).
03 Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires de la fonction sélectionnée ou les paramètres.
04 Haut / Bas	Permet de régler la valeur de réglage de votre sélection.
05 OK	Permet de confirmer vos paramètres.
06 Précédent	Permet de restaurer les réglages par défaut.
07 Température/ Puissance	Permet de changer la température ou la puissance.
08 Plateau tournant	Permet d'activer ou de désactiver le plateau tournant.
09 Départ	Permet de démarrer la cuisson. Ce bouton permet également de faire préchauffer rapidement le four à son niveau de puissance maximale.
10 Arrêt	Permet d'arrêter le fonctionnement. Ce bouton permet également d'annuler le mode actuel.
11 Sécurité enfants	Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer ou désactiver. La Sécurité enfants est disponible uniquement en mode Veille.

REMARQUE

- Mode Veille : Après 5 minutes d'inactivité sur le panneau de commande, le four passe en mode Veille dans lequel seul l'heure actuelle est affichée. Après 25 minutes d'inactivité, le four passe en mode Arrêt.
- Mode Arrêt : Lorsque le four redémarre après l'avoir éteint, seul les boutons correspondant à la dernière action de l'utilisateur sont allumés. Pour passer en mode Veille, appuyez à nouveau sur le bouton **Puissance**.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 23 4/3/2015 4:29:29 PM

Opérations

Descriptif des fonctions

Fonction			Plage de température	Température par défaut	Durée maxi.
Mode Manuel		Air chaud	160-230 °C	200 °C	60 min.
			L'Air chaud est similaire au mode Convection. Toutefois, les éléments chauffants génèrent davantage de chaleur et distribuent un courant d'air plus fort à l'intérieur du four. Cela permet de cuire plus vite tout en maintenant ou améliorant le goût.		
		Cuisson par convection	40-230 °C	180 °C	60 min.
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les aliments congelés ou pour la cuisson.		
		Cuisson combinée par convection	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection distribue la chaleur à l'intérieur du four, renforcée par l'énergie des micro-ondes.		
		Micro-ondes	100-900 W	900 W	90 min.
			L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.		
		Gril	180 °C	180 °C	60 min.
			Permet de faire cuire au gril des aliments comme de la viande.		
		Cuisson au gril combinée	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 24 4/3/2015 4:29:30 PM

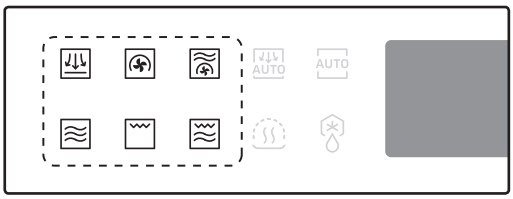
Fonction			Plage de température	Température par défaut	Durée maxi.
Mode Auto		Air chaud Auto	Pour permettre aux nouveaux utilisateurs de s'adapter au mode Air chaud, le four offre 10 programmes automatiques.		
		Automatique	Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 25 programmes de cuisson automatique.		
		Décongélation	Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition.		
Fonctions spéciales		Maintien au chaud	50-80 °C	60 °C	3 h
			Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 25 4/3/2015 4:29:30 PM

Opérations

Mode Manuel

Étape 1 : Sélectionner le mode



Sur le tableau des fonctions, appuyez sur un mode manuel., par exemple, Convection. La température par défaut (ou la puissance) clignote.

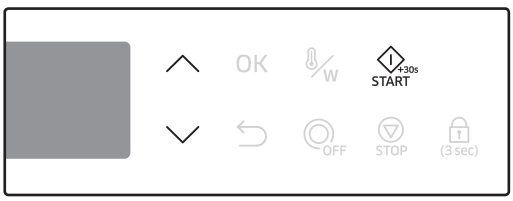
Étape 2 : Réglez la température ou la Puissance

Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la température par défaut (ou la puissance). Une fois terminé, appuyez sur **OK** pour passer aux éléments concernant l'heure.

REMARQUE

La puissance, à moins que cela ait été mentionné autrement, est réglée selon la température réglée.
Si la puissance ou la température n'est pas spécifiée dans les 5 secondes, le four passe à la session sur la durée de cuisson.

Étape 3 : Réglage du temps de cuisson



Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la durée de cuisson. Une fois terminé, appuyez sur **DÉPART** (+30s START).

REMARQUE

Vous pouvez régler la durée de cuisson après le préchauffage.

Étape 4 : Préchauffage

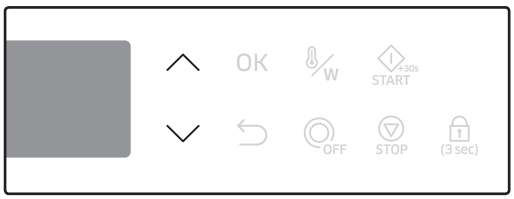
Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température réglée. Une fois terminé, le four émet un signal sonore et le voyant disparaît.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 26 4/3/2015 4:29:31 PM

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- Le four à micro-ondes peut avoir besoin de 5 minutes de refroidissement lorsque la température de la cavité du four est chaude après la cuisson. ✳ s'affiche.

Pour changer la durée de cuisson durant la cuisson



Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la durée de cuisson. Vos changements seront appliqués instantanément, et le four reprend la cuisson avec les nouveaux paramètres.

Pour changer la température ou la puissance durant la cuisson

1. Appuyez sur W. L'élément Température (ou Puissance) clignote.

2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la température (ou la puissance), puis appuyez sur **OK** ou W pour confirmer les changements.

Pour arrêter le fonctionnement

Appuyez une fois sur **ARRÊT** (STOP) pour arrêter le fonctionnement, ou deux fois pour annuler le mode actuel et passer en mode Veille.

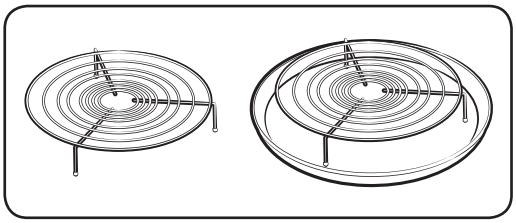
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 27 4/3/2015 4:29:32 PM

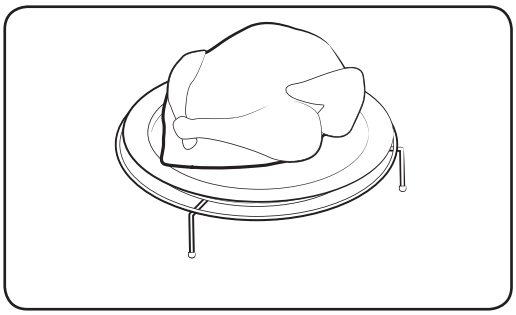
Opérations

Air chaud

L'Air chaud est similaire au mode Convection. Toutefois, les éléments chauffants génèrent davantage de chaleur et distribuent un courant d'air plus fort à l'intérieur du four. Cela permet de cuire plus vite tout en maintenant ou améliorant le goût. Vous pouvez utiliser la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.

Étape 1 : **Air chaud** > Étape 2 : **Température** > Étape 3 : **Durée de cuisson** > Étape 4 : **Préchauffage**





1. Placez la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.
2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-4 dans le **Mode Manuel à la page 26**.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

⚠ ATTENTION

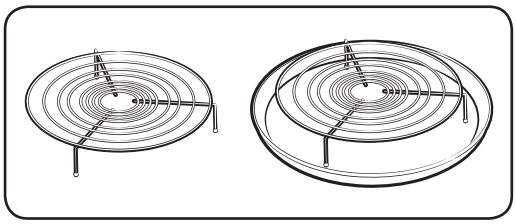
N'utilisez pas ce mode pour la cuisson du pain, ou la cuisson des confiseries. Une chaleur plus forte peut faire brûler le haut des aliments.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 28 4/3/2015 4:29:33 PM

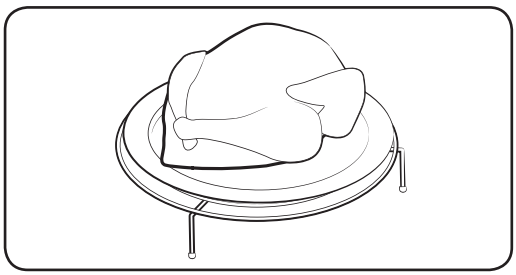
Convection

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez utiliser la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.

Étape 1 : Cuisson par convection > Étape 2 : Température > Étape 3 : Durée de cuisson > Étape 4 : Préchauffage



1. Placez la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.



2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-4 dans le Mode Manuel à la page 26.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

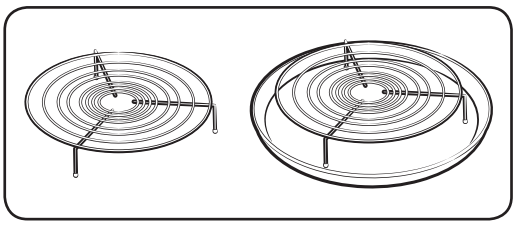
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 29 4/3/2015 4:29:33 PM

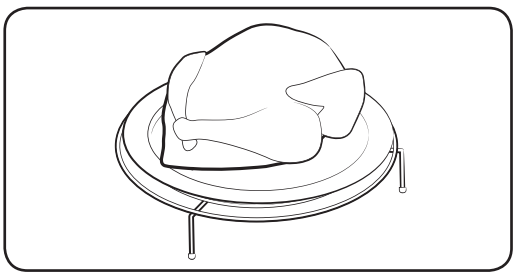
Opérations

Cuisson combinée par convection

Ce mode de combinaison associe l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Étape 1 : Cuisson combinée par convection > Étape 2 : Température et Puissance > Étape 3 : Durée de cuisson > Étape 4 : Préchauffage





1. Placez la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.
2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-4 dans le Mode Manuel à la page 26.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

⚠ ATTENTION

Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre, en céramique ou en faïence ne comportant pas d'ornements métalliques.

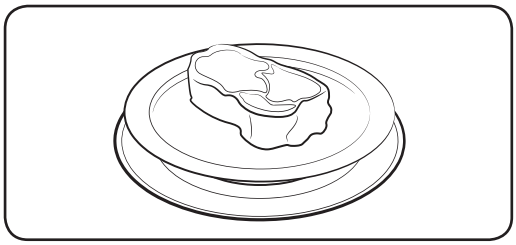
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 30 4/3/2015 4:29:33 PM

Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Micro-ondes	>	Niveau de puissance	>	Durée de cuisson	>	-



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant. Fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Manuel à la page 26.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Démarrage simple

Pour faire réchauffer simplement les aliments pendant une courte durée à puissance maximale (900 W), sélectionnez Micro-ondes, puis appuyez sur **DÉPART** (30s START).

Niveau de puissance

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance émise (W)	Description
ÉLEVÉ	100	900	Permet de réchauffer les liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Permet de réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	
MOYENNE	50	450	Permet de cuire la viande et de réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Permet de décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	11	100	Permet de décongeler les légumes.

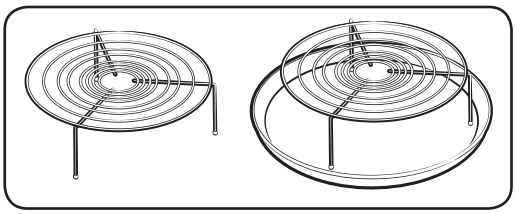
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 31 4/3/2015 4:29:33 PM

Opérations

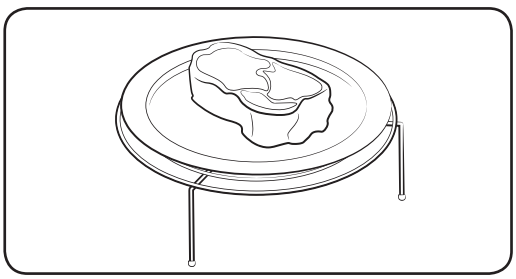
Gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur. Assurez-vous qu'ils sont en position horizontale.

Étape 1 :	>	Étape 2 :	>	Étape 3 :	>	Étape 4 :
Grill (Gril)		-		Durée de cuisson		-



1. Placez la grille supérieure, ou la combinaison de la grille supérieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.

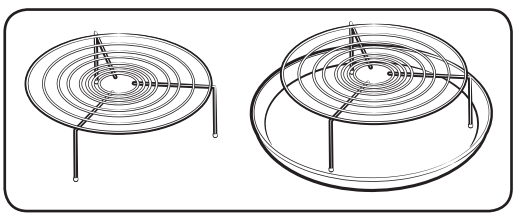


2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 et 3 dans le Mode Manuel à la page 26
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

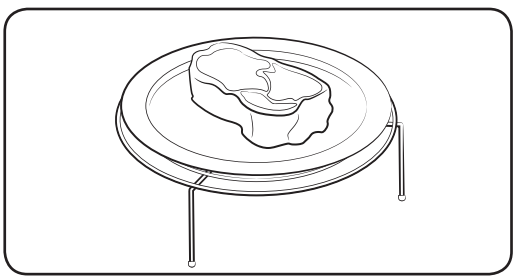
Cuisson au gril combinée

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes. Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre ou en céramique.

Étape 1 :	>	Étape 2 :	>	Étape 3 :	>	Étape 4 :
Cuisson au gril combinée		Niveau de puissance		Durée de cuisson		-



1. Placez la grille supérieure, ou la combinaison de la grille supérieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.



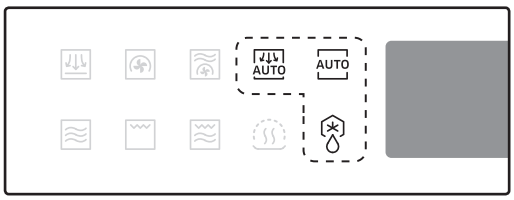
2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Manuel à la page 26.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 32 4/3/2015 4:29:34 PM

Mode Auto

Le four met 3 programmes automatiques à votre disposition. **Air chaud Auto**, **Cuisson automatique** et **Décongélation automatique**. Sélectionnez celui qui correspond à vos besoins.

Étape 1 : Sélectionner le mode

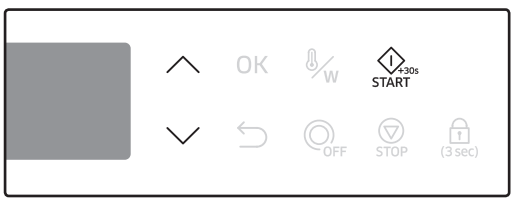


Sur le tableau des fonctions, appuyez sur un **mode automatique.**, par exemple, **Air chaud Auto**. Le numéro du programme par défaut clignote.

Étape 2 : Sélectionnez le programme

Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour sélectionner votre programme favori, puis appuyez sur **OK**. Le poids par défaut pour le programme clignote.

Étape 3 : Réglez la quantité ou le poids



Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la quantité (ou le poids). Une fois terminé, appuyez sur **DÉPART** (+30s START).

⚠ ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

REMARQUE

La durée de cuisson est pré-programmée selon le mode automatique et ne peut pas être modifiée.

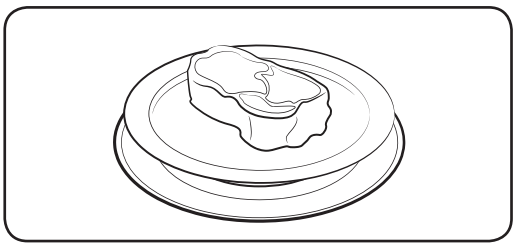
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 33 4/3/2015 4:29:34 PM

Opérations

Air chaud Auto

L'Air chaud est similaire au mode Convection. Toutefois, les éléments chauffants génèrent davantage de chaleur et distribuent un courant d'air plus fort à l'intérieur du four. Cela permet de cuire plus vite tout en maintenant ou améliorant le goût.
Pour permettre aux nouveaux utilisateurs de s'adapter au mode Air chaud, le four offre 10 programmes automatiques.

Étape 1 :	>	Étape 2 :	>	Étape 3 :
Air chaud Auto		1 à 10		Taille de la portion



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Auto à la page 33.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

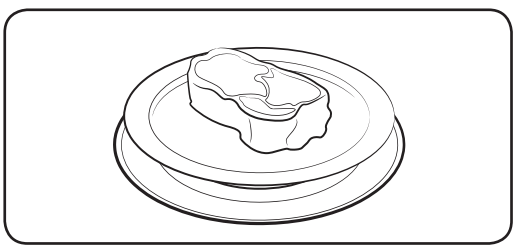
⚠ ATTENTION

N'utilisez pas ce mode pour la cuisson du pain, ou la cuisson des confiseries. Une chaleur plus forte peut faire brûler le haut des aliments.

Cuisson automatique

Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 25 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.

Étape 1 :	>	Étape 2 :	>	Étape 3 :
Automatique		1 à 25		Taille de la portion



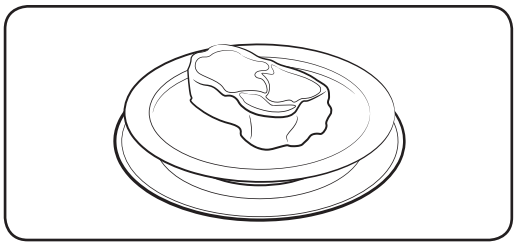
1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Auto à la page 33.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 34 4/3/2015 4:29:34 PM

Décongélation automatique

Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition. La durée et la puissance sont automatiquement réglées selon le programme sélectionné.

Étape 1 :	>	Étape 2 :	>	Étape 3 :
Décongélation		1 à 5		poids



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Auto à la page 33.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Fonctions spéciales

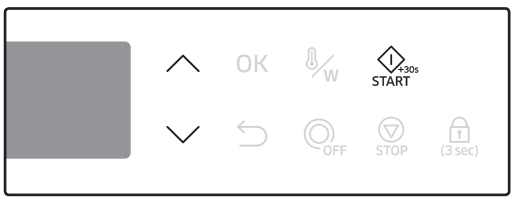
Maintien au chaud

Avec cette fonction, seul l'élément chauffant par convection fonctionne, et est coupé puis activé par intervalles afin de maintenir les aliments chauds.

Lorsque la cuisson est terminée,

1. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur . La température par défaut (60 °C) clignote.

2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la température puis appuyez sur **OK** pour passer à l'élément Heure.



3. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler l'heure puis appuyez sur **DÉPART** (+30s START). Le four commence à chauffer.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 35 4/3/2015 4:29:34 PM

Opérations

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- N'utilisez pas cette fonction pendant plus d'3 heure. Sinon, cela peut affecter la qualité des aliments.
- Pour garder les aliments croustillants, ne les couvrez avec le Maintien au chaud.

REMARQUE

Pour changer la température durant le cycle, appuyez sur $\frac{}{W}$, puis répétez l'étape 2 ci-dessus.

Guide de maintien au chaud

Aliment	Température (°C)	Temps de repos (min)	Instructions
Repas	80	30	Pour maintenir au chaud de la viande, du poulet, un gratin, une pizza, des pommes de terre et des assiettes-repas.
Boissons	80	30	Pour maintenir au chaud de l'eau, du lait et du café.
Pains/ pâtisseries	60	30	Pour maintenir au chaud du pain frais, du pain grillé, des viennoiseries, des muffins et des gâteaux.
Plats/ vaisselle	70	30	Pour préchauffer les plats et la vaisselle. Disposez les plats sur le plateau tournant. Veillez à ne pas le surcharger. (charge maximale : 7 kg)

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 36 4/3/2015 4:29:35 PM

Cuisiner intelligemment

Cuisson automatique

Guide de cuisson automatique à l'air chaud

Aliment		Quantité (g)	Instructions
H1	Pizza surgelée	400-450	Retirez l'emballage et placez la pizza sur une grille inférieure. Placez-la dans le four. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H2	Pizza maison	500-550	Ingrédients • Pâte à pizza (200-220 g) 150 g de farine de blé, 3 g de levure en poudre, 0,5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 100 ml d'eau chaude, 0,5 cuillère à soupe de sucre et de sel • Garniture 100 g de légumes coupés en tranches, 100 g de purée de tomates, 80-100 g de mozzarella râpée Instructions Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Couvrez avec un couvercle et faites lever pendant 30 min. Roulez dans le plat croustilleur. Répartissez la purée de tomates sur la pâte et ajoutez les légumes. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage sur le dessus. Placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 37 4/3/2015 4:29:35 PM

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Instructions
H3	Lasagnes maison	1000-1100	Ingrédients 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 100 g de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de feuilles séchées pour lasagnes, 1 oignon (émincé), 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan, de basilic, 200 g de mozzarella râpée Instructions Sauce : Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 10 minutes. Utilisez des pâtes à lasagnes sèches et précuisinées. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec la mozzarella restante sur le dessus des pâtes à lasagnes et placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H4	Gratin maison	600-650 1200-1250	Ingrédients (1200-1250 g) 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 150 g de mozzarella râpée, beurre, thym * Dans le cas d'une quantité de 600-650 g, partagez les quantités en deux. Instructions Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (environ 18 x 28 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Placez-les sur la grille inférieure. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 38 4/3/2015 4:29:35 PM

Aliment		Quantité (g)	Instructions
H5	Frites surgelées	300-350 400-450	Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H6	Ailes de poulet Buffalo surgelées	400-450 500-550	Disposez les ailes de poulet Buffalo surgelées (précuites et épicées) sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Placez-les dans le four. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H7	Pièces de poulets rôtis	500-600 900-1000	Pesez les pièces de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Lorsqu'un signal sonore est émis, retournez le poulet et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H8	Poulet rôti	1200-1300	Badigeonnez complètement le poulet d'huile et d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Lorsqu'un signal sonore est émis, retournez le poulet en utilisant des pinces et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H9	Tourte au bœuf	500-600	Ingrédients 200 g de bœuf (en cubes), 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1/2 oignon (coupé), 80 g de champignons (coupés), 1 cuillère à soupe de feuilles de persil et de thym séchés (émincées), 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire, sel et poivre, 2 cuillères à soupe de farine, 100 ml de bouillon de bœuf chaud, 120 g de pâte prête à l'emploi, 1 jaune d'œuf (battu) Instructions Saupoudrez le bœuf de farine, de sel et de poivre. Faites frire dans une poêle à frire avec de l'huile, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il brunisse. Ajoutez les oignons, les champignons, le persil, le thym, la sauce Worcestershire et le bouillon de bœuf chaud et faites griller. Après avoir fait griller, baissez le feu et laissez mijoter pendant une heure. Versez le mélange dans un plat adapté au four et couvrez avec la plaque à tarte et appuyez délicatement sur les bords pour les coller. Décorez avec des chutes de pâte à l'aide d'un couteau et d'une fourchette. Pratiquez des incisions sur le dessus et badigeonnez de jaune d'œuf battu. Placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 39 4/3/2015 4:29:35 PM

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Instructions
H10	Mini quiche maison	400-500	Ingrédients • Pâtisseries 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf • Mélange 30 g de bacon (en cubes), 60 g de crème, 60 g de crème fraîche, 2 œufs, 40 g de fromage râpé, sel et poivre Instructions Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans des moules beurrés (comme des moules à muffins pour 6 mini quiches). Mélangez la crème, le bacon en cubes, la crème fraîche, les œufs, le fromage, le sel, le poivre et versez le mélange dans les moules. Placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson automatique

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A1	Lasagnes surgelées	400-450	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 3 à 4 minutes après la cuisson.
A2	Fine pizza surgelée	300-350 400-450	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
A3	Plat préparé (3 composants)	300-350 400-450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A4	Plat préparé (1 composant)	300-350 400-450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 40 4/3/2015 4:29:35 PM

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A5	Poisson grillé	300-400 500-600	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A6	Rôti de bœuf	800-1000 1200-1400	Badigeonnez le bœuf d'huile et saupoudrez de poivre et de sel. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
A8	Blancs de poulet grillés	300-400 500-600	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A9	Filets de saumon grillés	300-400 500-600	Badigeonnez les filets de saumon d'huile et saupoudrez d'épices. Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A10	Filets de poisson grillés	500-600	Badigeonnez les filets de poisson d'huile et saupoudrez d'épices. Placez les filets de poisson uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A11	Petits pains surgelés	400-500	Placez les petits pains surgelés sur la grille inférieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
A12	Brownies	700-750	Placez le pré-mélange, les œufs, l'eau l'huile de tournesol dans un saladier et mélangez bien. Versez le mélange dans un plateau en verre sur la grille inférieure. Laissez reposer 10 minutes après la cuisson. Selon vos préférences, vous pouvez mettre certaines noix dans le brownie.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 41 4/3/2015 4:29:35 PM

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A13	Légumes grillés	200-250 300-350	Coupez les légumes frais (ex : morceaux de poivre, oignons, courgettes en tranches et champignons) et badigeonnez d'huile et d'épices. Placez-les sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A14	Croquettes de pommes de terre surgelées	300-350 400-450	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A15	Frites maison	300-350 400-450	Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile et d'épices. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A16	Pommes de terre en morceaux	300-350 400-450	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A17	Rondelles d'oignon surgelées	200-250 300-350	Répartissez uniformément les rondelles d'oignon surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A18	Crevettes surgelées	300-350 400-450	Répartissez uniformément les crevettes surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A19	Calamars frits surgelés	200-250 300-350	Répartissez uniformément les calamars frits surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 42 4/3/2015 4:29:35 PM

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A20	Beignets de poulet surgelés	300-350 400-450	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A21	Pâte à pizza	300-500	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A22	Pâte pour gâteau	500-800	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A23	Pâte à pain	600-900	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A24	Yaourt – Petite tasse en céramique	500	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 tasses en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.
A25	Yaourt – Grand bol en verre	500	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

REMARQUE

Le plateau tournant n'est pas en cours de rotation lors de la fermentation du yaourt.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 43 4/3/2015 4:29:35 PM

Cuisiner intelligemment

Guide pour la décongélation automatique

Aliment		Quantité (g)	Instructions
d1	Viande	200-1500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
d2	Volaille	200-1500	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
d3	Poisson	200-1500	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 50 minutes.
d4	Pain/gâteaux	100-1000	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 30 minutes.
d5	Fruits	100-600	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 44 4/3/2015 4:29:35 PM

Cuisson manuelle

Guide de cuisson au micro-ondes

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Mettez toujours les récipients alimentaires sur le plateau tournant.
- Il est recommandé de recouvrir les aliments pour obtenir de meilleurs résultats.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

Légumes surgelés

- Utilisez un récipient en verre Pyrex avec un couvercle.
- Remuez les légumes deux fois pendant la cuisson et une fois après.
- Ajoutez l'assaisonnement après la cuisson.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Épinards	150	600	5-7	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8-10	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7-9	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½-9½	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300	600	7-9	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300	600	7½-9½	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 45 4/3/2015 4:29:35 PM

Cuisiner intelligemment

Légumes frais

- Utilisez un récipient en verre Pyrex avec un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Ajoutez l'assaisonnement après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, il est recommandé de couper les aliments avec une taille plus petite et régulière.
- Cuisinez tous les légumes frais avec le micro-ondes à pleine puissance (900 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Brocolis	250 500	3-4 6-7	3
	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les tiges orientées vers le centre.		
Choux de Bruxelles	250	5-6	3
	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.		
Carottes	250	4-5	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250 500	4-5 7-8	3
	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
Aubergines	250	3-4	3
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.		
Poireaux	250	3-4	3
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.		
Champignons	125 250	1-2 2-3	3
	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 46 4/3/2015 4:29:35 PM

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Oignons	250	4-5	3
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.		
Poivrons	250	4-5	3
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3
	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.		
Chou-rave	250	5-6	3
	Coupez le chou-rave en petits dés.		

Riz et pâtes

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.

Cuisinez sans couvercle et laissez reposer avec le couvercle. Ensuite, égouttez soigneusement.

- Riz : Utilisez un grand récipient en verre Pyrex avec un couvercle pour empêcher le riz de doubler de volume.
- Pâtes : Utilisez un grand récipient en verre Pyrex.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	900	16-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18-20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	900	22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		24-25		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250	900	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250	900	19-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	11-13	5	Ajoutez 1 L d'eau froide.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 47 4/3/2015 4:29:36 PM

Cuisiner intelligemment

Réchauffage

- Ne réchauffez pas des aliments de trop grande taille (ex : grosse pièce de viande) car une cuisson excessive est vite arrivée.
- Il est plus prudent de réchauffer les aliments avec des niveaux de puissance inférieurs.
- Remuez bien et retournez pendant et après la cuisson.
- Soyez prudents avec les liquides et les aliments pour bébés. Remuez bien avant, pendant et après la cuisson avec une cuillère en plastique ou un bâtonnet à coquetel en verre, afin d'éviter l'ébullition éruptive et les brûlures. Laissez-les reposer dans le four le temps recommandé. Prolongez le temps de réchauffage par rapport à d'autres types d'aliments.
- Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes après le réchauffage. Voir le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Liquides

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Boissons (café, thé, eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900	1½-2 3-3½	1-2
	Versez la boisson dans les grandes tasses et faites réchauffer sans couvrir. Une tasse au centre, 2 tasses côte à côte. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.			
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat mijoté (réfrigéré)	450 g	600	5½-6½	2-3
	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.			
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600	4½-5½	3
	Placez les pâtes (ex : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 48 4/3/2015 4:29:36 PM

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600	5½-6½	3
	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.			
Plat préparé (réfrigérés)	450 g	600	6-7	3
	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.			

Aliments pour bébé et lait

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (sec)	Temps de repos (min)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600	20	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 49 4/3/2015 4:29:36 PM

Cuisiner intelligemment

Décongélation

Placez les aliments congelés dans un récipient adapté au micro-ondes sans couvercle. Retournez-les pendant la décongélation, égouttez-les et retirez les abats après la décongélation. Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les d'aluminium avant la décongélation. Lorsque la surface extérieure des aliments congelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
Ne changez pas le niveau de puissance par défaut (180 W) pour la décongélation.

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min)
Viande	Viande hachée	250 500	4-6 9-11	15-30
	Placez la viande dans l'assiette en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Volaille	Morceaux de poulet Poulet entier	500 (2 morceaux) 1200	12-14 28-32	15-60
	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Poisson	Filets de poisson Poisson entier	200 400	6-7 11-13	10-25
	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Fruits	Baies	300	6-7	5-10
	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).			
Pain	Petits pains (50 g chacun) Tartine/Sandwich Pain complet	2 portions 4 portions 250 500	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20
	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 50 4/3/2015 4:29:36 PM

Guide de cuisson au gril

Les éléments chauffants du gril sont situés sur la paroi supérieure du compartiment de cuisson. Ces éléments fonctionnent uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. Lorsque vous faites griller des aliments, placez-les sur la grille supérieure, sauf indication contraire.
Faites préchauffer le gril pendant 2 à 3 minutes en mode Gril et, sauf indication contraire ci-dessous, faites griller les aliments sur la grille supérieure. Une fois que vous avez fini de faire griller vos aliments, utilisez des maniques pour les sortir du four.

Récipient

Gril : Utilisez des récipients ignifuges, qui peuvent avoir des éléments métalliques. N'utilisez pas des ustensiles en plastique, quels qu'ils soient.

Micro-ondes + Gril : N'utilisez pas des ustensiles composés de substances en métal ou en plastique.

Type d'aliment

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Faire griller

Aliment	Taille de la portion	Mode	Durée de cuisson 1er côté (min)	Durée de cuisson 2ème côté (min)
Tartines grillées	4 morceaux (25 g chacun)	gril seul	3½-4½	2-2½
	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	2 morceaux (400 g)	300 W + Gril	6-7	-
	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate + fromage	4 morceaux (300 g)	180 W + Gril	5-6	-
	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 51 4/3/2015 4:29:36 PM

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de la portion	Mode	Durée de cuisson 1er côté (min)	Durée de cuisson 2ème côté (min)
Tartine Hawaï	4 morceaux (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	500 g	450 W + Gril	14-16	-
	Coupez les pommes de terre en deux. Badigeonnez les pommes de terre d'huile et de persil. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Pommes au four	2 pommes	300 W + Gril	6-7	-
	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			
Poulet rôti	1200 à 1300 g	450 W + Gril	19-23	20-24
	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	300 W + Gril	9-11	8-10
	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Biftecks (à point)	400 g (2 morceaux)	gril seul	8-12	6-10
	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6-8	5½-6½
	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 52 4/3/2015 4:29:36 PM

Plat croustilleur

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur pendant qu'il est sur le plateau tournant, pendant 3 à 4 minutes.

Aliment	Quantité (g)	Préchauffage		Cuisson	
		Mode	Temps (min)	Mode	Temps (min)
Bacon	80 (4 à 6 tranches)	600 W + Gril	3	600 W + Gril	3-4
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure.				
Tomates grillées	200	600 W + Gril	3	300 W + Gril	3½-4½
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat et placez-les sur la grille supérieure.				
Pommes de terre en morceaux	250	600 W + Gril	4	450 W + Gril	8-10
	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en quartiers ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les cubes uniformément sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 5 à 7 minutes.				
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	300	600 W + Gril	4	600 W + Gril	6-8
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.				

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 53 4/3/2015 4:29:36 PM

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson à l'air chaud

Cuisiner à l'air chaud est une combinaison puissante de l'élément chauffant du gril intérieur et de l'élément chauffant de la bague à convection avec ventilateur sur le côté. De l'air chaud souffle dans le four par le haut du compartiment, à travers des orifices. L'élément chauffant en haut et sur le côté, ainsi que le ventilateur sur la paroi latérale, permettent d'assurer une circulation régulière de l'air chaud.
Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.
Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliment	Quantité (g)	Mode (°C)	Temps de cuisson (min)
Mini-tartes / Mini-pizzas surgelées	250	200	9-12
	Posez les mini-pizzas sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure.		
Frites au four surgelées	300	200	13-16
	Répartissez les frites au four surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure.		
Beignets de poulet surgelés	300	200	6-9
	Posez les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure.		
Pizza surgelée	300	200	13-15
	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieur.		
Lasagnes/gratin de pâtes fait(es) maison	500	180	25-30
	Mettez les pâtes dans un plat allant au four. Posez le plat sur la grille inférieure.		
Légumes grillés	300	200	6-10
	Rincez et préparez les légumes en tranches (par ex. courgette, aubergine, poivron, potiron). Badigeonnez-les d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez-les sur le plat croustilleur sur la grille inférieure.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 54 4/3/2015 4:29:36 PM

Guide d'utilisation de la convection

Cuisson par convection

En mode Convection, l'élément chauffant et le ventilateur de la paroi latérale fonctionnent ensemble pour assurer la circulation de la chaleur à l'intérieur du compartiment de cuisson. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés. Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Micro-ondes + Convection

Ce mode de combinaison associe l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Le four met 5 modes de combinaison différents à votre disposition. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains. Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre, en céramique ou en faïence ne comportant pas d'ornements métalliques.

Faites préchauffer le gril avec le Préchauffage rapide, et attendez que le cycle soit terminé. Réglez le niveau de puissance et le temps de cuisson, tels qu'indiqués ci-dessous. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Quantité (g)	Mode	Temps de cuisson (min)
Pizza surgelée (déjà cuite)	300-400	200 °C uniquement	15-17
	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.		
Lasagnes surgelées	400	450 W + 200 °C	16-18
	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.		
Rôti de bœuf/ Agneau (à point)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (premier côté) 15-17 (deuxième côté)
	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 55 4/3/2015 4:29:36 PM

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Mode	Temps de cuisson (min)
Petits pains surgelés	350 (6 morceaux)	100 W + 160 °C	6-8
	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Gâteau marbré	700	180 °C uniquement	70-80
	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.		
Gâteaux de petite taille	30 chacun	165 °C uniquement	25-35
	Placez jusqu'à 12-15 petits gâteaux / muffins dans des gobelets en papier sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.		
Croissants/Petits pains (pâte fraîche)	200-250	200 °C uniquement	13-18
	Placez les croissants ou les petits pains surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.		
Gâteau surgelé	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.		
Gratin de pommes de terre fait maison	500	600 W + 180 °C	5-7 (premier côté) 12-16 (deuxième côté)
	Faites le gratin dans un plat allant au four. Posez-le sur la grille inférieure.		
Quiche maison (taille moyenne)	500-600	170 °C	40-42
	Préchauffez le four à 170 °C à l'aide du mode Convection. Préparez la quiche en utilisant une poêle métallique de taille moyenne et posez-la sur la grille inférieure. Reportez-vous à une recette dans le Guide de cuisson automatique à l'air chaud.		
Quiche faite maison (grande taille)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Faites préchauffer le four à 170 °C à l'aide du mode Convection sans le plat croustilleur. Préparez la quiche avec le plat croustilleur et posez-le sur la grille inférieure. Reportez-vous à une recette dans le Guide de cuisson automatique à l'air chaud.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 56 4/3/2015 4:29:36 PM

Simple et rapide

Faire fondre du beurre
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Placez directement dans des petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Faire cuire du pudding
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez un bol en verre Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez plusieurs fois au cours du brunissage, pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 57 4/3/2015 4:29:36 PM

Dépannage

Il est possible que vous rencontriez un problème lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si un problème persiste, ou si un code d'information continue d'apparaître à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez sur le bouton Départ à nouveau pour démarrer le fonctionnement.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 58 4/3/2015 4:29:36 PM

Problème	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four. Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation.	Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 59 4/3/2015 4:29:36 PM

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 60 4/3/2015 4:29:36 PM

Problème	Cause	Action
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton « Annuler ».
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton Départ pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 61 4/3/2015 4:29:36 PM

Dépannage

Problème	Cause	Action
Fuites de vapeur à partir de la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il reste de l'eau dans votre four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton +30 sec actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton +30 sec lorsqu'il est à l'arrêt.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 62 4/3/2015 4:29:37 PM

Problème	Cause	Action
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Grill (Gril)		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 63 4/3/2015 4:29:37 PM

Dépannage

Problème	Cause	Action
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des ustensiles adaptés ayant des fonds plats.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 64 4/3/2015 4:29:37 PM

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-A1	Ce code s'affiche lorsque le four ne détecte pas le registre d'ouverture ou de fermeture pendant 1 minute.	
C-F0	S'il n'y a aucune communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-21	Ce code apparaît lorsque la température du four est trop haute. Si la température dépasse la température limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Flammes détectées.)	Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis redémarrez le four à micro-ondes.
C-F2	La touche tactile connaît un dysfonctionnement.	Appuyez sur **Arrêt** (STOP) pour réessayer.
C-d0		Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis nettoyez le bouton. (Poussière, Eau) Si le même problème apparaît à nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 65 4/3/2015 4:29:37 PM

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	Puissance maximale	2950 W
	Micro-ondes	1450 W
	Gril	2250 W
	Cuisson par convection	2500 W
	Soufflage chaud	2750 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Unité principale (y compris la poignée)	528 x 404 x 470 mm
	Enceinte de cuisson	400 x 219 x 396,5 mm
Capacité		35 litres
Poids	Net	env. 28,5 kg

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_FR.indd 66 4/3/2015 4:29:37 PM

Notes

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	23052574020	
REUNION	262508869	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04321B-00

Microwave oven

User manual

MC35J8088**

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 1 4/3/2015 4:29:22 PM

Contents

Using this user manual **3**

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions **4**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 4

Installation **12**

What's included 12
Installation site 15
Turntable 15

Maintenance **16**

Cleaning 16
Replacement (repair) 17
Care against an extended period of disuse 17

Before you start **18**

Clock 18
Sound On/Off 19
Power saving 19
About microwave energy 20
Cookware for microwave 21

Operations **23**

Control panel 23
Manual mode 26
Auto mode 33
Special functions 35

Cooking Smart **37**

Auto cooking 37
Manual cooking 45
Quick & Easy 57

Troubleshooting **58**

Checkpoints 58
Information codes 65

Technical specifications **66**

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 2 4/3/2015 4:29:22 PM

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 3 4/3/2015 4:29:22 PM

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 4 4/3/2015 4:29:22 PM

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 5 4/3/2015 4:29:22 PM

Safety instructions

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 6 4/3/2015 4:29:22 PM

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 7 4/3/2015 4:29:22 PM

Safety instructions

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 8 4/3/2015 4:29:22 PM

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 9 4/3/2015 4:29:22 PM

Safety instructions

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 10 4/3/2015 4:29:22 PM

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
   1) door (bent)
   2) door hinges (broken or loose)
   3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

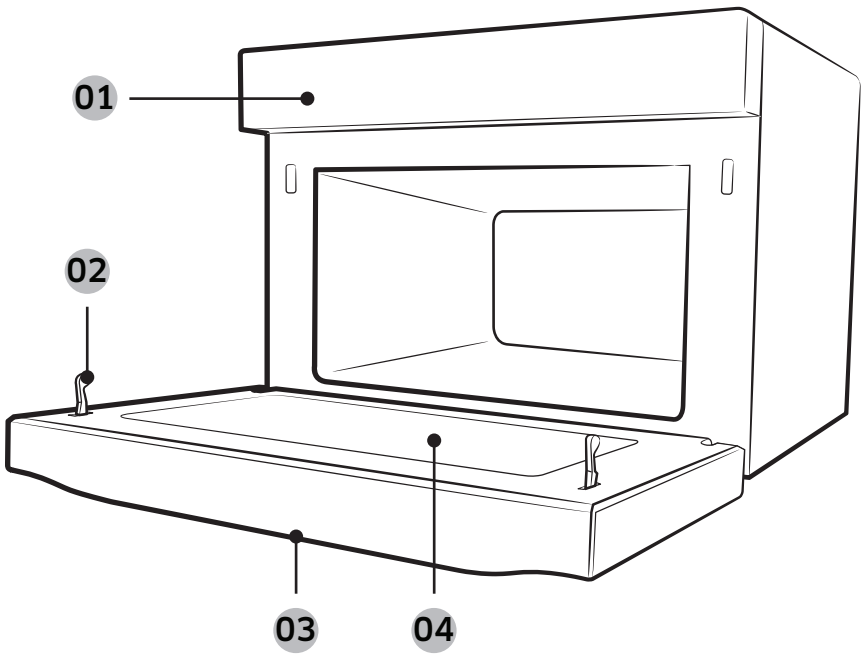
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 11 4/3/2015 4:29:22 PM

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



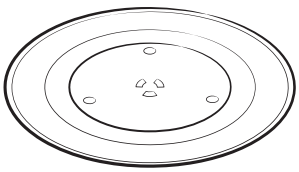
01 Control panel **02** Safety Door Lock **03** Door Handle
04 Door

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 12 4/3/2015 4:29:23 PM

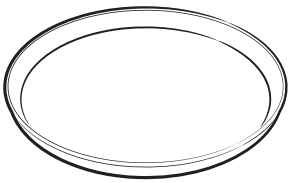
Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.

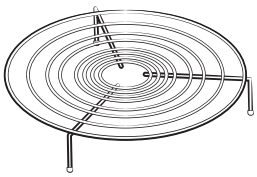
Roller ring



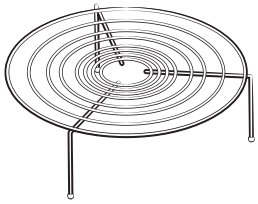
Turntable



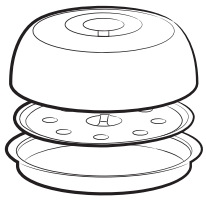
Crusty plate



Low rack



High rack



Pro Steamer

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 13 4/3/2015 4:29:24 PM

Installation

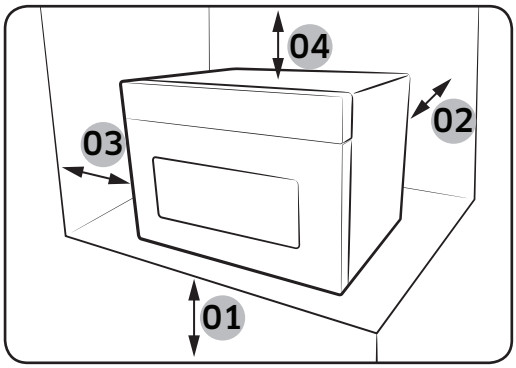
Roller ring	Put in the centre of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base.
Racks	Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack. You can use these racks with Grill Convection or Combination Cooking. **NOTE** Do not use wire racks with Microwave mode.
Crusty plate	Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.
Pro Steamer	Pro Steamer is a set of the stainless-steel cover, steam tray, and Crusty plate, which is designed for steam cooking. Use this to brown food such as pastry and pizza dough with Microwave or Grill Convection mode.

NOTE

- Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 14 4/3/2015 4:29:24 PM

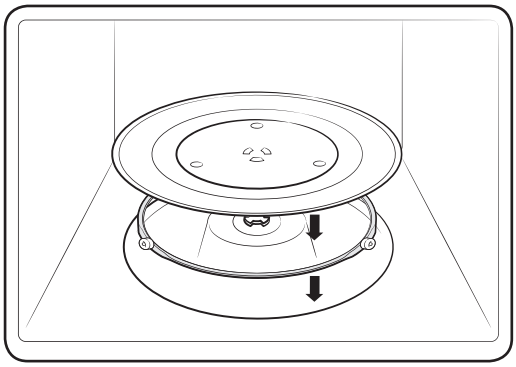
Installation site



01 85 cm from the floor
02 10 cm from the rear wall
03 10 cm from the side
04 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven.Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 15 4/3/2015 4:29:24 PM

Maintenance

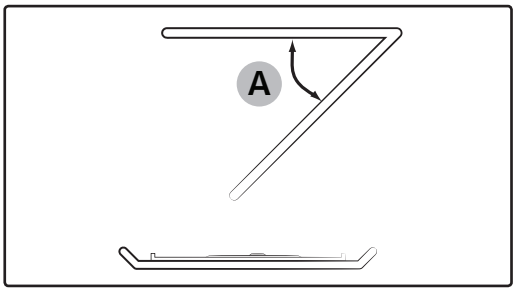
Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 16 4/3/2015 4:29:24 PM

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 17 4/3/2015 4:29:24 PM

Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

Clock

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.

1. Turn on the oven and wait for several seconds to enter Standby state. The hour element blinks.
2. Use the arrow buttons to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.
3. Use the arrow buttons to set the minute, and then press **OK**.

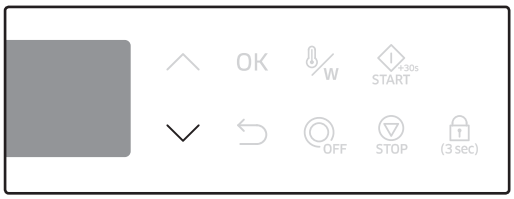
NOTE

- To change the current time later, hold down the up arrow (^) for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

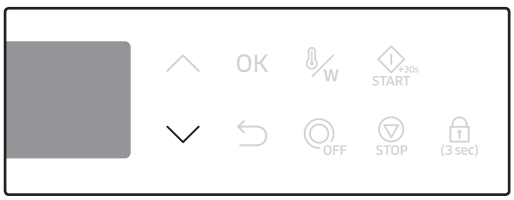
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 18 4/3/2015 4:29:25 PM

Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

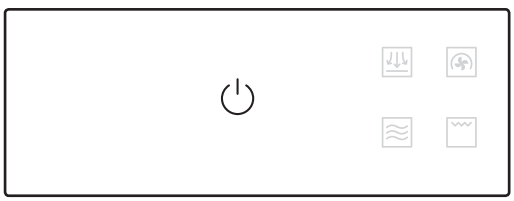


To mute the sound, hold down ∨ for 3 seconds. "**OFF**" appears on the display.



To unmute the sound, hold down ∨ again for 3 seconds. "**ON**" appears on the display.

Power saving



To reduce power consumption, press ⏻ for 1 second. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

NOTE

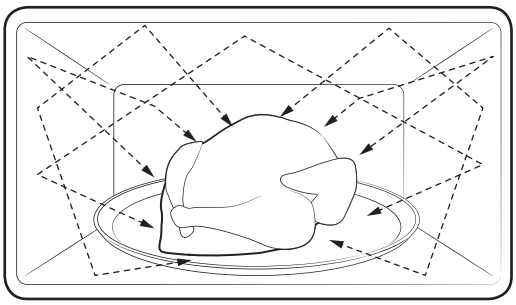
- When setting the oven after 5 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 19 4/3/2015 4:29:26 PM

Before you start

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 20 4/3/2015 4:29:26 PM

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material		Microwave-safe	Description
Aluminium foil		△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate		○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware		○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 21 4/3/2015 4:29:26 PM

Before you start

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	×	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	×	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	×	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

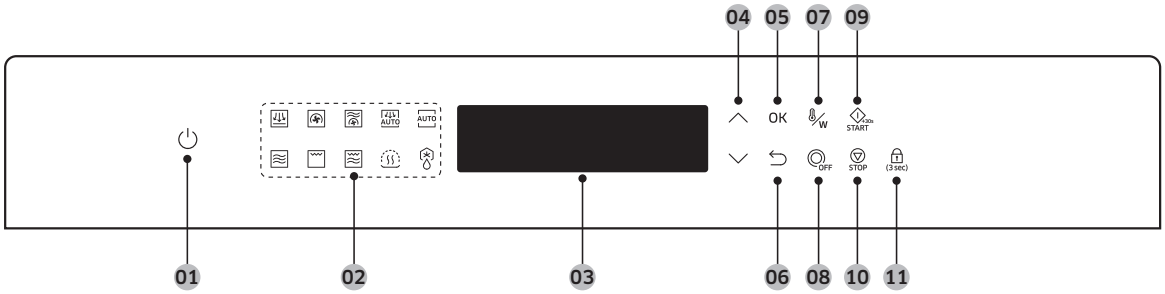
○ : Microwave safe △ : Use caution × : Microwave unsafe

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 22 4/3/2015 4:29:26 PM

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Power	Press to turn the oven on or off.
02 Feature panel	Press to select a desired cooking mode or function.
03 Display	Shows necessary information of selected function or settings.
04 Up / Down	Use to adjust the setting value for your selection.
05 OK	Press to confirm your settings.
06 Back	Press to return to the default setting.
07 Temperature/ Power Level	Use to change the temperature or power level.
08 Turntable	Press to toggle on and off the turntable.
09 Start	Press to start cooking. This button is also used to fast preheat the oven at maximum power level.
10 Stop	Press to stop operation. This button is also used to cancel the current mode.
11 Child Lock	Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.

NOTE

- Standby state: After 5 minutes of inactivity on the control panel, the oven enters Standby state where only the current time is displayed. After 25 more minutes of inactivity, the oven enters Stop state.
- Stop state: When the oven restarts after powering off, only the relevant buttons to the last user action are lit. To switch to Standby state, press **Power** again.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 23 4/3/2015 4:29:26 PM

Operations

Feature overview

Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Manual mode		Hot Blast	160-230 °C	200 °C	60 min.
			Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.		
		Convection	40-230 °C	180 °C	60 min.
			The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.		
		Convection Combo	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
			The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.		
		Microwave	100-900 W	900 W	90 min.
			The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.		
		Grill	180 °C	180 °C	60 min.
			Use this for grilling food such as meat.		
		Grill Combo	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
			The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 24 4/3/2015 4:29:27 PM

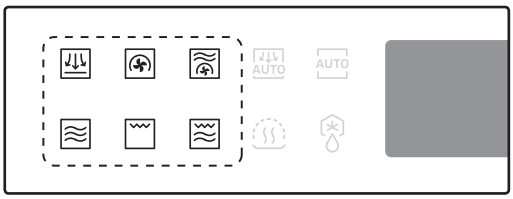
Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Auto mode	AUTO	Hot Blast Auto	To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 10 auto programmes.		
	AUTO	Auto	For cooking beginners, the oven offers a total of 25 auto cooking programmes.		
		Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.		
Special functions		Keep Warm	50-80 °C	60 °C	3 hrs.
			Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 25 4/3/2015 4:29:28 PM

Operations

Manual mode

Step 1. Select mode



On the feature panel, press a **manual mode.**, for example, **Convection**. The default temperature (or power level) blinks.

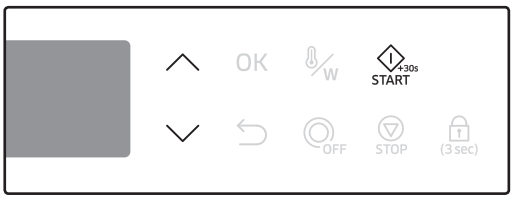
Step 2. Set temperaure or Power level

Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move to the time elements.

NOTE

The power level, unless otherwise mentioned, is adjusted according to the set temperature.
If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the cooking time session.

Step 3. Set cooking time

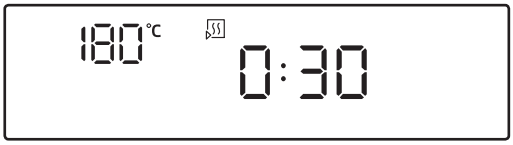


Use the ∧ / ∨ buttons to set the cooking time. When done, press **START** (+30s START).

NOTE

You can set cooking time after preheating.

Step 4. Preheat



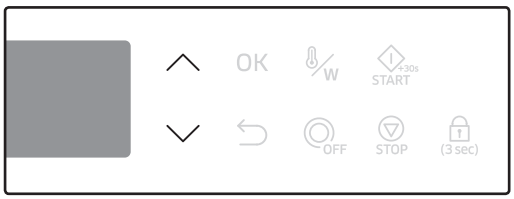
The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the indicator disappears.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 26 4/3/2015 4:29:28 PM

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Microwave oven may operate for 5 minutes to be cooled when the temperature of oven cavity is hot after cooking. ✳ will be displayed.

To change the cooking time during cooking



Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the cooking time. Your changes will be applied instantly, and the oven resumes cooking with the new settings.

To change the temperature or power level during cooking

1. Press ⁰⁄w. The temperature (or power level) element blinks.

2. Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the temperature (or power level), and then press **OK** or ⁰⁄w to confirm the changes.

To stop operation

Press **Stop** (STOP) once to stop operation, or twice to cancel the current mode and enter Standby state.

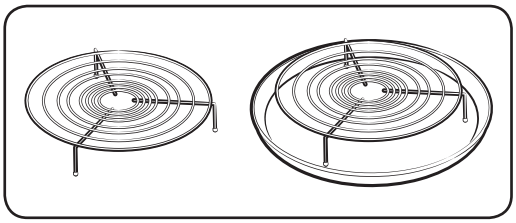
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 27 4/3/2015 4:29:29 PM

Operations

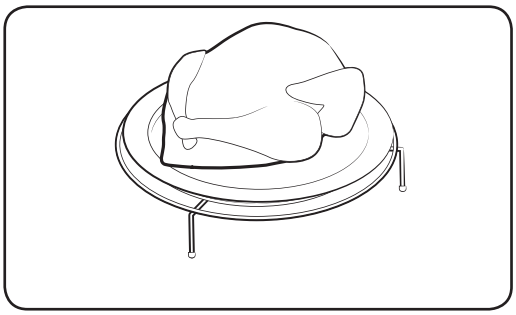
Hot Blast

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.

Step 1 **Hot Blast** > Step 2 **Temperature** > Step 3 **Cooking time** > Step 4 **Preheating**



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page **26**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

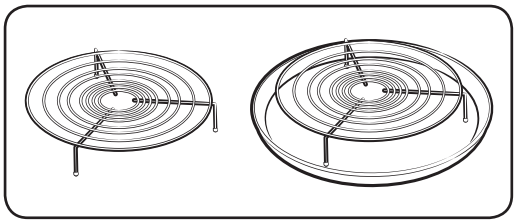
Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 28 4/3/2015 4:29:30 PM

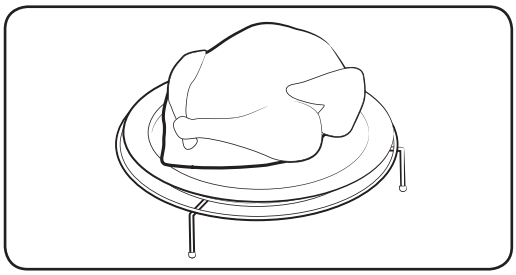
Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1 **Convection** > Step 2 **Temperature** > Step 3 **Cooking time** > Step 4 **Preheating**



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page **26**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

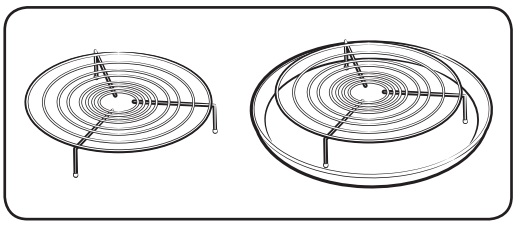
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 29 4/3/2015 4:29:30 PM

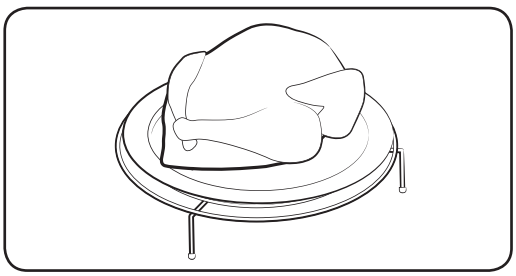
Operations

Convection Combo

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Convection Combo	>	Temperature and Power level	>	Cooking time	>	Preheating





1. Put the Low rack, or the combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 26.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

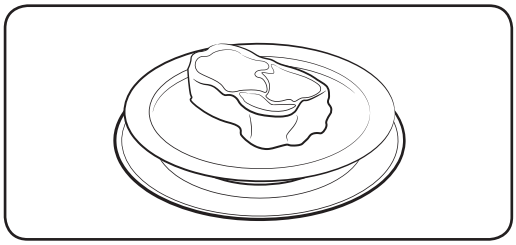
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 30 4/3/2015 4:29:30 PM

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Microwave		Power level		Cooking time		-



1. Put food in a microwave-safe container, then in the centre of the turntable. Close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page **26**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Simple start

To simply heat food for a short period of time at maximum power (900 W), select **Microwave**, and then press **START** (200 START).

Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	900	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	83	750	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	67	600	
MEDIUM	50	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	Use to defrost before cooking.
LOW	11	100	Use to defrost vegetables.

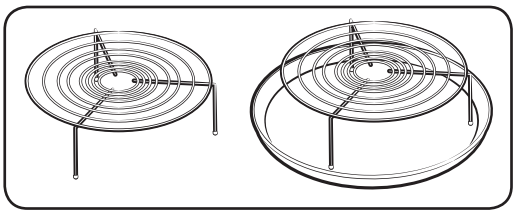
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 31 4/3/2015 4:29:30 PM

Operations

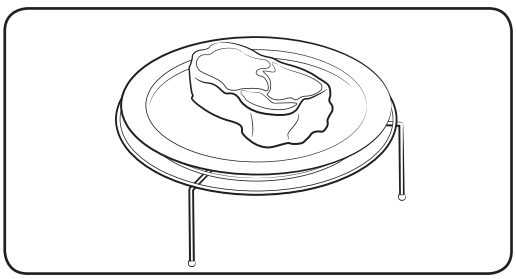
Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		-		Cooking time		-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.

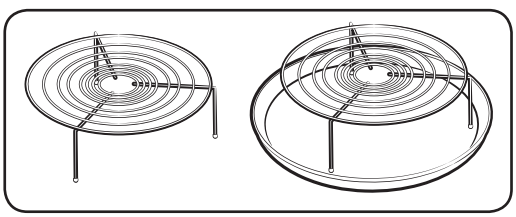


2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1 and 3 in the Manual mode on page 26.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

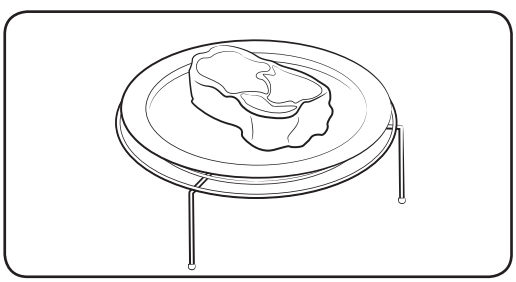
Grill Combo

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill Combo		Power level		Cooking time		-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.



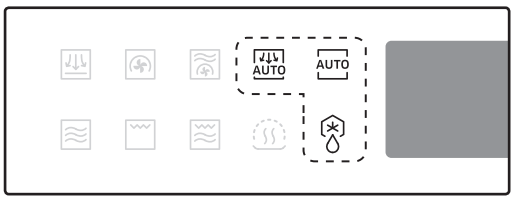
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-3 in the Manual mode on page 26.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 32 4/3/2015 4:29:30 PM

Auto mode

The oven offers 3 different auto modes for your convenience: Hot Blast Auto, Auto Cook, and Power Defrost. Select one that best fits your needs.

Step 1. Select mode

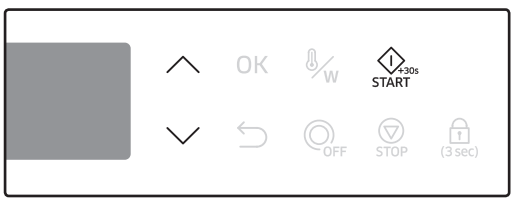


On the feature panel, press an auto mode, for example, Hot Blast Auto. The default programme number blinks.

Step 2. Select programme

Use the ∧ / ∨ buttons to select a preferred programme, and then press **OK**. The default weight for the programme blinks.

Step 3. Set serving size or weight



Use the ∧ / ∨ buttons to set the serving size (or weight). When done, press **START** (+30s START).

⚠ CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

NOTE

The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

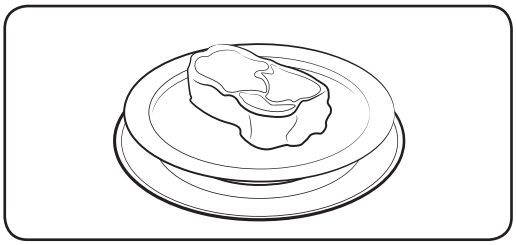
MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 33 4/3/2015 4:29:31 PM

Operations

Hot Blast Auto

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.
To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 10 auto programmes.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Hot Blast Auto		1 to 10		Serving size



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 33.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

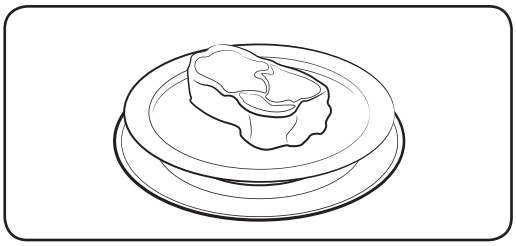
⚠ CAUTION

Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 25 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Auto		1 to 25		Serving size



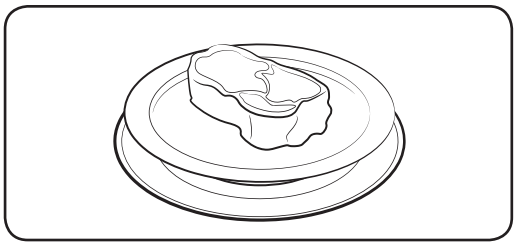
1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 33.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 34 4/3/2015 4:29:31 PM

Power Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Power Defrost		1 to 5		weight



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page **33**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Special functions

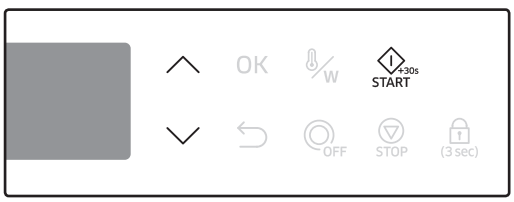
Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

When cooking is complete,

1. On the feature panel, press . The default temperature (60 °C) blinks.

2. Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the temperature, and then press **OK** to move to the time element.



3. Use the ∧ / ∨ buttons to set the time, and then press **START** ( ). The oven starts warming.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 35 4/3/2015 4:29:31 PM

Operations

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
- Do not run this function for more than 3 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.

NOTE

To change the temperature during the cycle, press $\frac{}{w}$, and repeat step 2 above.

Keep Warm guide

Food	Temperature (℃)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/ pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/ crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 36 4/3/2015 4:29:32 PM

Cooking Smart

Auto cooking

Hot Blast Auto guide

Food		Serving size (g)	Directions
H1	Frozen Pan Pizza	400-450	Remove a package and place the Pizza on a low rack. Put in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H2	Homemade Pizza	500-550	Ingredients • Pizza dough (200-220 g) 150 g strong white bread flour, 3 g dried yeast, 0.5 tbsp olive oil, 100 ml warm water, 0.5 tbsp sugar and salt • Topping 100 g Sliced Vegetables, 100 g Tomato puree, 80-100 g grated Mozzarella cheese Method Put the flour, yeast, oil, salt and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 mins. Cover with lid and prove for 30 min. Roll out into crusty plate. Spread the tomato puree on the dough and add vegetables. Sprinkle cheese evenly on top. put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 37 4/3/2015 4:29:32 PM

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
H3	Homemade Lasagne	1000-1100	Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 100 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped) 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200 g grated mozzarella cheese Method Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 10 min. Use dried, precooked lasagna noodles. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H4	Homemade Gratin	600-650 1200-1250	Ingredients (1200-1250 g) 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated mozzarella cheese, butter, thyme * In case of 600-650 g, Use half quantity. Method Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish, about 18 x 28 cm. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. Put them on the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 38 4/3/2015 4:29:32 PM

Food		Serving size (g)	Directions
H5	Frozen French Fries	300-350 400-450	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H6	Frozen Buffalo Wings	400-450 500-550	Put the Frozen Buffalo wings (pre-cooked and spiced) on a crusty plate. Set plate on high rack. Put them in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H7	Roast Chicken Pieces	500-600 900-1000	Weigh chicken pieces and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. When the beep sounds, turn the chicken over and press start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H8	Roast Chicken	1200-1300	Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first, in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over by using tongs and press the start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H9	Beef Steak Pie	500-600	Ingredients 200 g beef, cubed, 1 tbsp olive oil, 1/2 onion(sliced), 80 g mushroom(sliced), 1 tbsp each of parsley and thyme, chopped, 1 tbsp Worcestershire sauce, salt and pepper, 2 tbsp flour, 100 ml hot beef stock,120 g ready-made pastry dough, 1 egg yolk (beaten) Method Sprinkle the beef with four, salt and pepper. Fry them in a frying pan with oil, stirring frequently until browned. Add onion, mushroom, parsley, thyme, Worcestershire sauce and beef stock and broil. After broiling, reduce to simmer for an hour. Pour the filling mixture to an oven dish and cover with the pie pastry sheet and press the edge together to seal. Decorate with pastry trimming with knife and fork. Cut cross the top and brush with beaten egg yolk. Put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 39 4/3/2015 4:29:32 PM

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
H10	Homemade Mini Quiche	400-500	Ingredients • Pastry 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg • Mixture 30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper Method To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 mins. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes.

Auto cook guide

Food		Serving size (g)	Directions
A1	Frozen Lasagne	400-450	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. After cooking, stand for 3-4 min.
A2	Frozen Thin Pizza	300-350 400-450	Put frozen pizza on the low rack. After cooking, stand for 1-2 min.
A3	Plated Meal (3 components)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking, stand for 2-3 minutes.
A4	Ready Meal (1 component)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 40 4/3/2015 4:29:32 PM

Food		Serving size (g)	Directions
A5	Roast Fish	300-400 500-600	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A6	Roast Beef	800-1000 1200-1400	Brush beef with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A8	Grilled Chicken Breasts	300-400 500-600	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A9	Grilled Salmon Fillets	300-400 500-600	Brush salmon fillets with oil and spice. Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A10	Grilled Fish Fillets	500-600	Brush fish fillets with oil and spice. Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A11	Frozen Bread Rolls	400-500	Put frozen bread rolls on the low rack. After cooking, stand for 1-2 minutes.
A12	Brownies	700-750	Put pre-mixture, egg, water, sunflower oil in a bowl and mix well. Pour mixture in a glass tray on the low rack. After cooking, stand for 10 minutes. As your preference, you can put some nuts in brownie.
A13	Roast Vegetables	200-250 300-350	Slice fresh vegetables (e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms) and brush oil, spice. Put them on crusty plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A14	Frozen Potato Croquettes	300-350 400-450	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 41 4/3/2015 4:29:32 PM

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
A15	Homemade French Fries	300-350 400-450	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g oil and spice. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A16	Potato Wedges	300-350 400-450	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A17	Frozen Onion Rings	200-250 300-350	Distribute frozen onion rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A18	Frozen Prawns	300-350 400-450	Distribute frozen prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A19	Frozen Fried Squids	200-250 300-350	Distribute frozen fried squids evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A20	Frozen Chicken Nuggets	300-350 400-450	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A21	Pizza Dough	300-500	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A22	Cake Dough	500-800	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A23	Bread Dough	600-900	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 42 4/3/2015 4:29:32 PM

Food		Serving size (g)	Directions
A24	Yogurt – Small Ceramic Cup	500	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.
A25	Yogurt – Large Glass Bowl	500	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.

NOTE

The turntable is not rotating while fermenting yogurt.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 43 4/3/2015 4:29:32 PM

Cooking Smart

Power Defrost guide

Food		Serving size (g)	Directions
d1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
d2	Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
d3	Fish	200-1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
d4	Bread/Cake	100-1000	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
d5	Fruit	100-600	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 44 4/3/2015 4:29:32 PM

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-7	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green beans	300	600	7½-9½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (Chinese style)	300	600	7½-9½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 45 4/3/2015 4:29:32 PM

Cooking Smart

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (900 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre		
Brussels sprouts	250	5-6	3
	Add 60–75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	4-5	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 46 4/3/2015 4:29:32 PM

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice**: Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta**: Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	900	16-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	900	22-23	5	Add 500 ml of cold water.
	375		24-25		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	900	19-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	900	11-13	5	Add 1000 ml of hot water.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 47 4/3/2015 4:29:32 PM

Cooking Smart

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900	1½- 2 3 – 3½	1-2
	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.			
Soup (chilled)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	450 g	600	5½ – 6½	2-3
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½ – 5½	3
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5½ – 6½	3
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 48 4/3/2015 4:29:33 PM

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Plated meal (chilled)	450 g	600	6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 49 4/3/2015 4:29:33 PM

Cooking Smart

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	4-6 9-11	15-30
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250	4-4½	
	German bread	500	7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 50 4/3/2015 4:29:33 PM

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating.
When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed.
Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.
Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Grilling

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	3½-4½	2-2½
	Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	2 pcs. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato + cheese toast	4 pcs. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Toast Hawaii	4 pcs. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Cut potatoes into halves. Brush potatoes with oil and parsley. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 51 4/3/2015 4:29:33 PM

Cooking Smart

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked apples	2 apples	300 W + Grill	6-7	-
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Roast Chicken	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.			
Chicken pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs.)	Grill only	8-12	6-10
	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Crusty plate

We recommend you to preheat the crusty plate while it's on the turntable for 3-4 minutes.

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Bacon	80 (4-6 slices)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.				

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 52 4/3/2015 4:29:33 PM

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Grilled tomatoes	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.				
Potato wedges	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.				
Chicken nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.				

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 53 4/3/2015 4:29:33 PM

Cooking Smart

Hot blast guide

Cooking with hot blast is a powerful combination of the inner grill heater and the convection ring heater with fan at side. The hot air blows from the top of the cavity through holes into the oven. The heating element at top and side and the fan at the side-wall, keeps the hot air circulating evenly.
Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food	Serving size (g)	Mode (°C)	Cooking Time (min.)
Frozen mini tartes/ pizza snacks	250	200	9-12
	Put pizza snacks on the crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen Oven Chips	300	200	13-16
	Distribute frozen oven chips on crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen chicken nuggets	300	200	6-9
	Put frozen nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack.		
Frozen Pizza	300	200	13-15
	Put frozen Pizza on the low rack.		
Homemade Lasagna/ Pasta Gratin	500	180	25-30
	Put pasta in ovenproof dish. Put dish on low rack.		
Roast Vegetables	300	200	6-10
	Rinse and prepare vegetables in slices (e.g. courgette, egg plants, pepper, pumpkin). Brush with olive oil and add spices. Put on crusty plate on low rack.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 54 4/3/2015 4:29:33 PM

Convection guide

Convection

In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwaves+Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Preheat the grill with Fast Preheat, and wait until the cycle is complete. Set the power level and cooking time as instructed below. Use oven gloves when taking out food.

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Frozen Pizza (ready baked)	300-400	Only 200 ˚C	15-17
	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes		
Frozen lasagne	400	450 W + 200 ˚C	16-18
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
Roast beef/lamb (medium)	1000-1200	450 W + 160 ˚C	18-20 (first side) 15-17 (second side)
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.		
Frozen bread rolls	350 (6 pcs.)	100 W + 160 ˚C	6-8
	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 55 4/3/2015 4:29:33 PM

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Marble cake	700	Only 180 °C	70-80
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Small Cakes	each 30	Only 165°C	25-35
	Put up to 12-15 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Croissants/bread rolls (fresh dough)	200-250	Only 200 °C	13-18
	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.		
Frozen cake	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		
Homemade Potato Gratin	500	600 W + 180 °C	5-7 (first side) 12-16 (second side)
	Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack.		
Homemade Quiche (Medium size)	500-600	170 °C	40-42
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode. Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		
Homemade quiche (Large size)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode without crusty plate. Prepare quiche using crusty plate and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 56 4/3/2015 4:29:33 PM

Quick & Easy

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 57 4/3/2015 4:29:33 PM

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 58 4/3/2015 4:29:33 PM

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven. There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation.	Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 59 4/3/2015 4:29:33 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 60 4/3/2015 4:29:33 PM

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 61 4/3/2015 4:29:33 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 62 4/3/2015 4:29:34 PM

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 63 4/3/2015 4:29:34 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 64 4/3/2015 4:29:34 PM

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-A1	This code appears when the oven fails to sense the damper to open or close for 1 minute.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Press **Stop** (STOP) to try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 65 4/3/2015 4:29:34 PM

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2950 W
	Microwave	1450 W
	Grill	2250 W
	Convection	2500 W
	Hotblast	2750 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit (Include Handle)	528 x 404 x 470 mm
	Cooking chamber	400 x 219 x 396.5 mm
Volume		35 liter
Weight	Net	Approx. 28.5 kg

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 66 4/3/2015 4:29:34 PM

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	23052574020	
REUNION	262508869	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

MC35J8088CT_SG_DE68-04321B-00_EN.indd 68 4/3/2015 4:29:34 PM